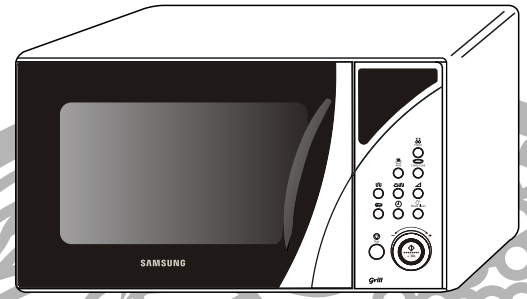
SAMSUNG

فر مایکروویو

دستورالعملهایی برای مالک و راهنمای آشپزی

GE280

سامسونگ
فقط با ضمانت سام سرویس
www.samservice.com



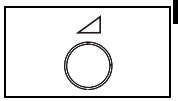
راهنمائی فوری کار با دستگاه ۲
فر ۲
صفحه کنترل ۳
لوازم جانبی ۳
استفاده از کتابچهٔ راهنما ۴
نکات ایمنی ۴
نصب فر مایکروویو ۵
تنظیم ساعت ۶
اگر مطمئن نیستید و یا با مشکل روبرو شده اید چه کار باید بکنید ۶
پختن غذا /گرم کردن مجدد ۷
میزان توان ۷
توقف پخت غذا ۸
تنظیم زمان پخت ۸
استفاده از ویژگی تمیز کردن با بخار ۸
استفاده از ویژگی گرم کردن مجدد خودکار ۹
تنظیمات گرم کردن مجدد خودکار ۹
استفاده از ویژگی یخ زدایی قدرتی خودکار ۱۰
تنظیمات یخ زدایی قدرتی خودکار ۱۰
استفاده از آشپزی خودکار برای غذا های ضخیم ۱۱
استفاده از عملکرد آشپزی دستی برای غذاهای ضخیم ۱۲
انتخاب وضعیت المنت حرارتی ۱۳
انتخاب لوازم جانبی ۱۳
کباب کردن ۱۳
کارکرد دوگانه مایکروویو و کباب پز ۱۴
توقف دستی صفحه گردان ۱۴
قطع کردن برق دستگاه ۱۵
قفل ایمنی فر مایکروویو ۱۵
راهنمای لوازم آشپزی ۱۶
راهنمای آشپزی ۱۷
تمیز کردن فر مایکروویو ۲۳
تعمیر و نگهداری فر مایکروویو ۲۴
مشخصات فنی ۲۴

Code No. : DE68-03377F-01

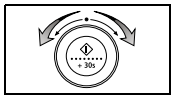
فارسی

راهنمائی فوری کار با دستگاه

اگر می خواهید غذا بپزید



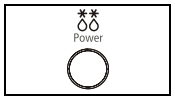
۱. غذا را داخل فر قرار دهید.
با فشار یک یا چند باره تکمهٔ ⊿ میزان توان مناسب را انتخاب نمائید.



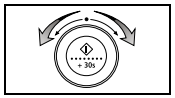
۲. زمان آشپزی را با چرخاندن **dial knob** به میزان کافی تنظیم نمایید.

۳. تکمهٔ ◇ را فشار دهید.
نتیجه: پخت غذا آغاز می‌شود.
فر چهار بار به هنگام اتمام پخت بوق می زند.

اگر قصد یخ زدائی قدرتی خودکار غذا را دارید



۱. غذای منجمد را در فر قرار دهید.
با فشار یک یا چندباره تکمه (Power) **Power Defrost** نوع غذای مورد نظر را انتخاب کنید.



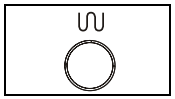
۲. وزن غذا را با چرخاندن **dial knob** به میزان کافی مشخص کنید.

۳. تکمهٔ ◇ را فشار دهید.

اگر می خواهیدزمان آشپزی ۳۰ ثانیه را افزایش دهید

غذا را در فر قرار دهید.
تکمه **۳۰** را یک یا چند بار فشار دهید تا با هر بار فشار دادن تکمه ، ۳۰ ثانیه به زمان آشپزی افزوده شود.

اگر قصد کباب کردن غذا را دارید

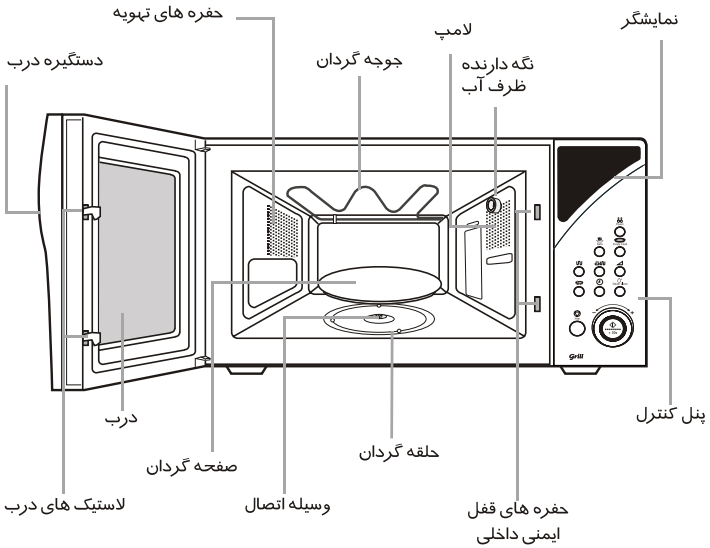


۱. تکمهٔ ⊔⊔ را فشار دهید.

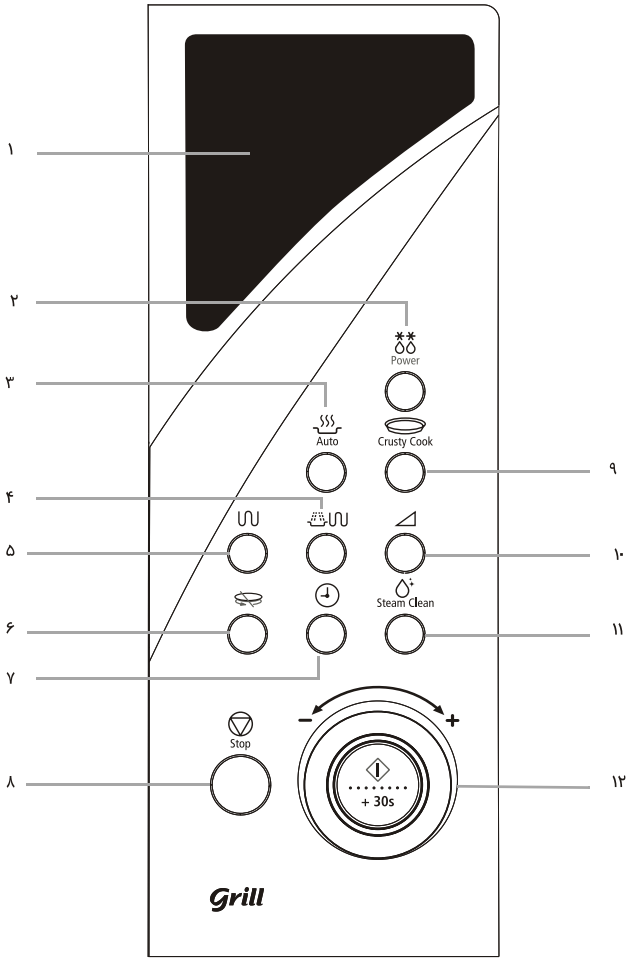
۲. زمان آشپزی را با چرخاندن **dial knob** تعیین نمایید.

۳. تکمهٔ ◇ را فشار دهید.

فـــر



صفحه کنترل

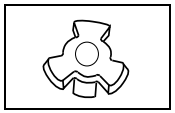


۱. نمایشگر
۲. تکمه یخ زدایی خودکار
۳. انتخاب گرم کردن مجدد خودکار
۴. انتخاب تکمه COMBI
۵. انتخاب تکمه جوجه گردان
۶. تکمه خاموش روشن بشقاب گردان
۷. تنظیم ساعت
۸. تکمه توقف/لغو
۹. انتخاب پخت غذای ضخیم خودکار
۱۰. انتخاب حالت سطح توان ماکرو ویو
۱۱. تکمه تمیز کردن با بخار
۱۲. تکمه شروع DIAL KNOB (زمان پخت، وزن و اندازه سرو غذا)

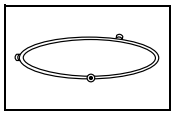
لوازم جانبی

فارسی

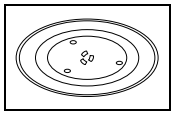
با توجه به مدل دستگاهی که خریده اید، لوازم جانبی مختلفی برای آن تهیه و پیش بینی گردیده که از آنان در موارد مختلف می توانید استفاده نمائید.



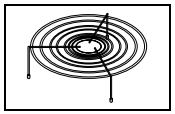
۱. وسیله اتصال، به روی محور موتور در کف فر قرار می گیرد.
کاربرد: وسیلهٔ اتصال صفحهٔ گردان را می چرخاند.



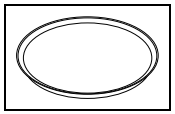
۲. حلقه گردان، در وسط فر قرار می گیرد.
کاربرد: حلقه گردان، صفحه گردان را محافظت می نماید.



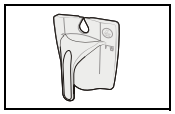
۳. صفحه گردان، روی حلقه گردان و مرکز آن روی وسیله اتصال سوار می شود.
کاربرد: صفحه گردان به عنوان سطح اصلی پخت و پز بکار گرفته شده و هنگام تمیز کردن نیز به راحتی برداشته می شود.



٤. پایهٔ فلزی ،
کاربرد: بر روی صفحه گردان قرار می گیرد.
پایه فلزی در زمان کباب کردن و آشپزی دوگانه استفاده می شود.



۵. بشقاب پوشش دار ، به صفحه ۱۱ تا ۱۲ مراجعه نمایید.
کاربرد: از بشقاب پوشش دار هنگام آشپزی خودکار غذا های ضخیم و آشپزی دستی غذاهای ضخیم ، استفاده می شود.



۶. **ظرف آب برای تمیز کردن**: به صفحه ۸ مراجعه کنید.
هدف: ظرف آب می‌تواند برای تمیز کردن مورد استفاده قرار بگیرد.

فر مایکروویو را بدون حلقه و صفحه گردان **روشن نکنید.**

استفاده از کتابچه راهنما

فارسی

هم اکنون شما فر ماکروویو سامسونگ رادر اختیار دارید. کتابچه راهنمای مالک حاوی اطلاعات بسیار مفیـدی در مورد آشپزی بافر مایکروویو می باشد :

- ***نکات ایمنی***
- ***لوازم و متعلقات جانبی مناسب***
- ***نکات مفید آشپزی***

داخل جعبه فر، راهنمائی های سریع که سه کار اصلی و مهم آشپزی را برای شما تشریح کرده را نیز می توانید پیدا کنید :

- ***آشپزی***
- ***یخ زدائی***
- ***کباب کردن قدرتی غذا***
- ***اضافه کردن زمان پخت***

در اول این کتابچه راهنما شما تصاویر مرتبط با این فر را مشاهده می کنید. مورد مهم تر تصاویر صفحه کنترل است که شمـا با استفاده از آن می توانیـد تکمـه ها را سریعتـر پیدا کنید.

در روشهای مرحله به مرحله از این چهار نشانه استفاده می شود.

چرخاندن

احتیاط

تذکر

مهم

احتیاط های لازم برای اینکه در معرض انرژی زیاد مایکروویو قرار نگیرید.

اگر نکات ایمنی زیر را به کار نبرید، ممکن است در معرض انرژی زیاد مایکروویو قرار بگیرید:

(۱) تحت هیچ شرایطی، فرخوراک پزی نباید با درب باز کار کنـد یا قفـل های ایمنی دستکـاری شود، و وسیله خارجی را وارد سوراخ های قفل ایمنی نمائید.

(۲) هیچ وسیله ای را بین درب و دستگاه قرار ندهید، از تجمع مواد غذائی و یا رسوب مواد پاک کننده بر روی سطوح خودداری کنید. مطمئـن شوید که درب و درزگیـرهای آن پس از اتمام کار، ابتـدا با پارچه نمدار و سپس با پارچه ای خشک کاملاً تمیز شده اند.

(۳) در صورتیکـه دستگـاه صدمـه دیـده اسـت ، تا تعمیـر آن توسـط متخصـص با تجربـه کـه توسط تولید کننده آموزش دیده باشـد ، از استفاده از دستگاه خودداری کنید، بسته شدن راحت و آسان درب دستگـاه بسیـار مهـم می باشـد و مطمئن شوید که هیچ گونـه صدمـه ای به آن وارد نشده باشد:

(۱)درب (تا نشده باشد)

(۲) زبانه و لولاهای درب (شکسته و یا شل نباشند)

(۳) سطوح و درزگیرهای درب

(٤) فر مایکروویو نباید بوسیله افرادی به غیر از آنانکه توسط تولید کننده آموزش دیده و با تجربه و ماهر می باشند، تنظیم و یا تعمیر شود.

نکات ایمنی

راهنمائی های مهم ایمنی

این نکات را به دقت مطالعه و برای استفاده در آینده به خوبی از آن نگهداری کنید.

قبل از پختن مواد غذائی بوسیله فر مایکروویـو، لطفاً مـوارد زیر را بررسی کنیـد که کاملاً انجـام شده باشد.

- تنها از ظروفی که برای استفاده از فرهای ماکرو ویو مناسب هستند، استفاده کنید. از ظروف فلزی، ظروف دارای طلا، نقره، سیخ، چنگال و غیره در مایکرو ویو **استفاده نکنید**.
لطفاً سیم های پیچیده شده به بسته بندی پلاستیک یا کاغذی مواد را باز کنید.
دلیل :ممکن است به دلیل وجود ابزار فلزی جرقه ایجاد شده و فر صدمه ببیند.
- به هنگام گرم کردن غذا در ظروف کاغذی یا پلاستیکی مراقب باشید که جرقه ایجاد نشود.
از مایکرو ویو برای خشک کردن کاغذ یا لباس **استفاده نکنید**.
- میزان کمتر غذاها نیاز به زمان کوتاهتر گرم کردن یا پخت دارند.
در صورتیکه زمان معمولی را در نظر بگیرید، ممکن است غذاها بیش از حد گرم شده یا بسوزند.
- در صورتیکه دود مشاهده می‌کنید دستگاه را خاموش کرده یا از پریز بکشید و درب ها را بسته نگه دارید تا هر گونه شعله ای از بین رود.
- گرم کردن نوشیدنی ها ممکن است به جوشیدن و سر ریز منجر شود، بنابر این باید به هنگام لمس ظرف مراقب باشید
برای جلوگیری از این موقعیت:
همیشه ۲۰ ثانیه بعد از خاموش شدن فرمنتظر بمانید تا دما متعادل شود.
در صورت لزوم نوشیدنی را در حین گرم شدن و همیشه آن را بعد از گرم شدن هم بزنید.
در صورت وقوع سوختگی، کمک های اولیه زیر را اجرا کنید:
  * محل سوختگی را به مدت حداقل ۱۰ دقیقه درون آب سرد قرار دهید.
  * آن را با یک پارچه خشک و تمیز ببندید.
  * از هیچ گونه کرم، روغن یا لوسیون استفاده نکنید.
- **هرگز** ظرف را تا انتها پر نکنید و از ظروفی که بالای آن ها عریض تر از پایین آن هاست، استفاده نمایید تا از جوشیدن و لبریز شدن مایع جلوگیری کنید. بطری های دارای دهانه باریک ممکن است در صورت گرم شدن بیش از حد منفجر شوند.
هرگز بطری شیر کودک را با پستانک روی آن گرم نکنید چون ممکن است در صورت گرم شدن بیش از حد بطری بترکد.
- محتوای بطری های غذا و شیشه های کودک باید هم زده یا تکان داده شوند و دمای آن ها قبل مصرف به منظور جلوگیری از سوختگی، کنترل شوند.
- تخم مرغ ها نباید در فر مایکروویو گرم شوند چون ممکن است حتی بعد از پایان یافتن حرارت مایکرو ویو بترکند.

همچنین بطری ها، ظروف، آجیل های درون بسته بندی و سیب زمینی های وکیوم شده و پرس شده را در مایکروویو گرم نکنید.

- فر باید به طور مرتب تمیز شده و هرگونه غذای باقی مانده خارج شود.
- عدم نگه داری فر در یک محیط پاکیزه ممکن است منجر به خراب شدن سطح فر شده که این امر می‌تواند تاثیری معکوس بر عمر دستگاه داشته و به موقعیتی خطرناک منجر شود.
- هرگز حفره های تهویه را با کاغذ یا پارچه **نپوشانید**. ممکن است این امر منجر به آتش سوزی به هنگام خروج هوای داغ از فر شود.
فر ممکن است به هنگام داغ شدن بیش از حد به طور خودکار خاموش شود. دستگاه تا زمانی که به طور کافی خنک شود، غیر فعال باقی می‌ماند.
- **همیشه** به هنگام خارج کردن ظرف از فر به منظور جلوگیری از سوختگی غیر منتظره از دستکش استفاده نمایید.

احتیاط های ایمنی (ادامه)

- المنت های حرارتی یا دیواره های داخلی فر را تا زمانی که فر کاملاً خنک نشده باشد، **لمس نکنید**.
- سیم برق یا دوشاخه را در آب قرار ندهید و کابل برق را از سطوح داغ دور نگه دارید.
هنگامیکه سیم یا دوشاخه آسیب دیده است، از این دستگاه استفاده نکنید.
- به هنگام باز کردن درب فر به اندازه یک بازو از آن فاصله بگیرید.

دلیل :هوا یا بخار داغ ممکن است سبب سوختگی شود.

- ممکن است به هنگام عملکرد دستگاه (به خصوص به هنگام یخ زدایی فر)صدای کلیک به گوش برسد.

دلیل : این صدا به هنگام تغییر خروجی توان الکتریکی عادی می‌باشد.

- هرگز از فر ماکرو ویو به هنگام خالی بودن آن **استفاده نکنید**. برق به دلیل مسائل ایمنی به طور خودکار قطع می‌شود. شما می‌توانید بعد از ثابت ماندن آن به مدت ۳۰ دقیقه از آن استفاده کنید.
توصیه می‌شود که همیشه یک لیوان آب درون فر ماکرو ویو قرار دهید. چون در صورتیکه فر به طور تصادفی شروع به کار کند، آب انرژی ماکروویو را جذب می کند.
- فر ماکروویو را در کابینت نگه داری نکنید.

نکات مهم

هرگز نباید به کودکان اجازه استفاده یا بازی کردن با فر ماکروویو بدهید.
و هرگز به هنگام کار کردن ماکروویو کودکان را در نزدیکی فر و بدون توجه رها نکنید.
اقلام مورد علاقه کودکان نباید در بالای فر ماکروویو نگه داری یا گذاشته شود.

- این دستگاه نباید توسط افرادی که از لحاظ جسمی، حسی یا ذهنی دچار کمبود هستند یا دارای تجربه و دانش کمی در مورد استفاده از دستگاه می‌باشند، مورد استفاده قرار بگیرد مگر اینکه توسط شخصی مسئول و آگاه نظارت شده یا دستورالعمل ها را به منظور رعایت نکاتی ایمنی دریافت کرده باشند.
- کودکان باید نظارت شوند تا اطمینان حاصل شود که با دستگاه بازی نمی کنند.
- دستگاه به هنگام استفاده داغ می‌شود. مراقب باشید که المنت های حرارتی درون فر را لمس نکنید.
- از تمیز کننده های ساینده یا خراشنده های فلزی تیز برای تمیز کردن شیشه های درب فر استفاده نکنید چون ممکن است سبب خراشیدگی سطح شود که این امر می‌توانند منجر به شکستن شیشه شود.

هشدار!
در صورت آسیب دیدن درب یا پلاستیک های آن، تا زمانیکه توسط شخص ماهر تعویض یا تعمیر نشده، نباید از فر استفاده کنید.

هشدار!
انجام هر گونه سرویس یا تعمیر توسط افرادی به غیر از اشخاصی که دارای صلاحیت و مجوز می‌باشند، از قبیل برداشتن پوشش دستگاه که انرژی ماکروویو پخش می کند، خطرناک می‌باشد.

هشدار!
ازگرم کردن مواد غذایی یا مایعاتی که در ظروف در بسته هستند، خودداری کنید. زیرا امکان ترکیدن آن ها وجود دارد.

هشدار!
پس از آموزش کافی به کودکان در زمینه استفاده از دستگاه به آن ها اجازه استفاده از دستگاه را بدهید. مطمئن شوید که کودکان نکات ایمنی و خطرات عدم استفاده صحیح از دستگاه را یاد گرفته باشند.

هشدار!
هنگامیکه از دستگاه در حالت پخت ترکیبی استفاده می کنید، کودکان باید تنها از فر تحت نظارت افراد بزرگسال استفاده کنند.

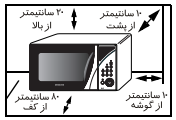
هشدار!
قسمتهای قابل دسترس فر در حین استفاده داغ می شوند کودکان خردسال را باید از فر دور نگه دارید.

- به دلایل ایمنی دستگاه را با بخار یا تمیزکننده های دارای فشار تمیز نکنید.

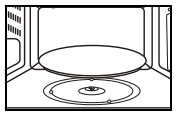
نصب فر مایکروویو

فارسی

فر را در یک محل صاف و پایدار که ۸۵ سانتیمتر از کف فاصله دارد، قرار دهید.
سطح باید به اندازه کافی تحمل وزن فر را داشته باشد.



۱. وقتی دستگاه را نصب می کنید، مطمئن شوید که حداقل ۱۰ سانتیمتر از پشت، ۲۰ سانتیمتر از دو طرف و بالا و ۸۵ سانتیمتر از کف فاصله داشته باشد.



۲. کلیه وسایل بسته بندی را از داخل دستگاه بیرون بیاورید.
حلقه گردان و صفحه گردان را نصب کنید.
صفحه گردان را آزمایش کنید که به راحتی بچرخد.

۳. به گونه ای دستگاه را نصب کنید که به پریز برق دسترسی داشته باشید.

در صورت آسیب دیدن سیم، باید آن را با سیم مخصوص یا با سیم های موجود در کارخانه یا نمایندگی خدمات تعویض کنید.
برای ایمنی خودتان، کابل را به پریز ۳ شاخه ۲۳۰ ولت، ۵۰ هرتزی AC دارای سیم اتصال به زمین ، وصل کنید. اگر کابل این وسیله صدمه دیده باشد، باید توسط تولید کننده و یا نمایندگی مجاز و یا اشخاص معتبر تعویض گردد.

دستگاه را در نقاط گرم و مرطوب و در نزدیکی رادیاتور و یا اجاق معمولی نصب نکنید.
برق مورد نیاز دستگاه را باید به دقت بررسی نمائید، اگر به سیم اضافی نیاز دارید، حتماً از سیم مشابه سیم اصلی دستگاه استفاده نمائید. نوار درزگیر درب و قسمت های داخلی دستگاه را قبل از اولین استفاده با پارچه نمدار تمیز نمائید.

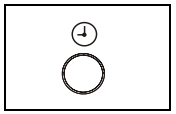
فارسی

تنظیم ساعت

فر مایکروویو شما دارای ساعت می باشد. زمان آن را می توانید به صورت ۱۲ ساعتی یا ۲۴ ساعتی نمایش دهید. شما باید ساعت را در مواقع زیر دوباره تنظیم کنید:

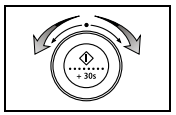
- ***وقتی برای اولین بار دستگاه را نصب نموده اید***
- ***پس از قطع برق***

✉ فراموش نکنید که پس از تغییر ساعات تابستانی به زمستانی، مجدداً ساعت را تنظیم کنید.

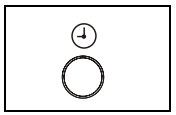


۱. برای نشان دادن زمان در شرایط زیر... تکمه ( ) را فشار دهید...

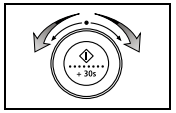
علائم ۲٤ ساعتی	یک بار
علائم ۱۲ ساعتی	دوبار



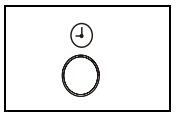
۲. برای تنظیم ساعت **dial khob** را بچرخانید.



۳. تکمه را فشار دهید.



٤. برای تنظیم دقیقه **dial knob** را بچرخانید.



۵. تکمه را فشار دهید.

اگر مطمئن نیستید و یا با مشکل روبرو شده اید چه کار باید بکنید.

در صورت مواجه شدن با هر یک از مشکلات زیر، راه حل پیشنهادی را امتحان نمائید.

◆ اشکالات زیر، مواردی عادی است.
- تشکیل قطرات آب داخل دستگاه
- جریان هوا در اطراف درب و قاب بیرونی
- انعکاس نور در اطراف درب و قاب بیرونی
- خروج بخار از اطراف درب و هواکش ها

◆ با فشار دادن تکمهٔ دستگاه کار نمی کند.
- آیا درب کاملاً بسته است؟

◆ غذا اصلاً پخته نشده است
- آیا زمان را درست تنظیم کرده اید و یا تکمه را فشار داده اید؟
- آیا درب بسته است؟
- آیا با قرار دادن دو شاخه های متعدد به یک پریز باعث اعمال بارالکتریکی زیاد به مدار برق نشده اید؟ آیا فیوز و یا پلاتین مدار برق فعال نشده است؟

◆ غذا یا بیش ازحد پخته و یا خام است
- آیا زمان مناسب با نوع غذا تنظیم شده است؟
- آیا از توان مناسب دستگاه استفاده شده است؟

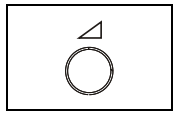
◆ قوس الکتریکی و جرقه داخل دستگاه ایجاد میشود.
- آیا از سینی با نوار فلزی استفاده کرده اید؟
- آیا چنگال و یا لوازم فلزی مشابهی در داخل دستگاه جا گذاشته اید؟
- آیا فویل آلومنیومی نزدیک دیواره دستگاه است ؟

◆ فر به هنگام کار، موجب تداخل امواج رادیوئی یا تلویزیونی می شود.
- تداخل امواج بسیار ضعیف در رادیو و تلویزیون به هنگام کار دستگاه ، عادی است . برای حل این مشکل دستگاه را دور از رادیو ، تلویزیون و کابل آنتن تلویزیون قرار دهید .
- اگر وسیله ریز پردازنده فر، تداخل امواج را شناسائی کند، صفحه نمایش مجدداً تنظیم شود. برای حل این مشکل کابل برق را از پریز جدا کرده و مجدداً وصل نمائید. زمان را مجدداً تنظیم کنید.

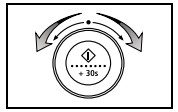
✉ اگر راهنمائی های فوق مشکل شما را برطرف نکرد، از فروشنده و یا مراکز خدمات پس از فروش **سامسونگ** کمک بگیرید.

پختن غذا / گرم کردن مجدد

روش های زیر چگونگی پختن غذا و یا گرم کردن مجدد را تشریح می نماید.
درب دستگاه را باز کنید، غذا را در وسط صفحه گردان قرار دهید. سپس درب را ببندید.
هرگز دستگاه خالی را روشن نکنید.
در مرحله اول ، غذا را در وسط صفحه گردان قرار دهید. سپس در مرحلهٔ بعد درب را ببندید.



۱. تکمهٔ ◿ را فشار دهید.
نتیجه: نشانهٔ ۹۰۰W (حداکثر توان آشپزی) نمایش داده میشود.
با فشار تکمهٔ ◿ توان مورد نظر را انتخاب کرده و آن را بر روی صفحه نمایش ببینید. به جدول توان در صفحهٔ بعد مراجعه نمائید.



۲. زمان آشپزی را با چرخاندن **dial knob** به میزان کافی تنظیم نمایید.

۳. تکمهٔ ⏀ را فشار دهید.
نتیجه: چراغ فر روشن شده و صفحه گردان شروع به چرخیدن می کند.
(۱) آشپزی شروع شده و پس از اتمام کار فر چهار بار بوق می زند.
(۲) سیگنال نشان دهندهٔ تمام شدن آن دستگاه سه بار بوق می زند. (هر یک دقیقه یکبار)
(۳) ساعت نمایش داده می شود.

☚ **هرگز** فر مایکروویو را زمانیکه خالی است روشن نکنید.

✉ اگر می خواهید غذا را برای مدت کوتاه با حداکثر توان (۹۰۰ وات) گرم کنید، می توانید فقط با فشردن تکمه **۳۰s** + که با هر بار فشار تکمه زمان پخت را ۳۰ ثانیه تغییر می دهید ، این کار را انجام دهید. دستگاه بلافاصله شروع به کار خواهد کرد.

میزان توان

شما می توانید توانهای زیر را انتخاب نمائید.

میزان توان	خروجی	
	MWO	کباب پز
زیاد	۹۰۰ وات	
متوسط زیاد	۶۰۰ وات	
متوسط	٤۵۰ وات	
متوسط کم	۳۰۰ وات	
یخ زدایی	۱۸۰ وات	
کم/ گرم نگه داشتن	۱۰۰ وات	
کباب کردن	-	۱۳۰۰ وات
COMBI I	۶۰۰ وات	۱۳۰۰ وات
COMBI II	٤۵۰ وات	۱۳۰۰ وات
COMBI III	۳۰۰ وات	۱۳۰۰ وات

✉ اگر از زیادترین توان استفاده کنید، زمان آشپزی کاهش می یابد.

✉ اگر از کمترین توان استفاده کنید، زمان آشپزی افزایش می یابد.

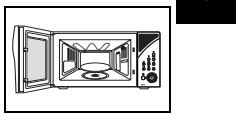
اگر می خواهید با استفاده از dial knob زمان آشپزی را افزایش دهید.

زمان	زمان افزایش یافته	زمان	زمان افزایش یافته
تا یک دقیقه	۵ ثانیه	۱۰-۲۰ دقیقه	۱ دقیقه
۱-۳ دقیقه	۱۰ ثانیه	۲۰-٤۰ دقیقه	۲ دقیقه
۳-۱۰ دقیقه	۳۰ ثانیه	٤۰-۹۹ دقیقه	۵ دقیقه

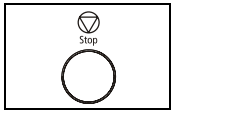
فارسی

توقف پخت غذا

برای بررسی غذا ، میتوانید آشپزی را متوقف نمائید.



۱. برای توقف موقت ،
درب را باز کنید.
نتیجه: آشپزی متوقف می شود. برای ادامهٔ آشپزی درب را بسته و تکمهٔ ◇ را مجدداً فشار دهید.



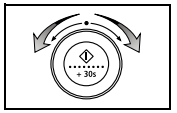
۲. برای توقف کامل ،
تکمهٔ ▽ را فشار دهید.
نتیجه: آشپزی متوقف می شود. اگر می خواهید تنظیمات آشپزی را لغو نمائید تکمهٔ (▽) **Cancel** را مجدداً فشار دهید.

قبل از شروع آشپزی می توانید با فشار دادن تکمهٔ (▽) **Cancel** تنظیمات را لغو نمائید.

تنظیم زمان پخت

شما می‌توانید برای اضافه کردن هر ۳۰ ثانیه به زمان پخت تکمه ۳۰s+ را یکبار فشار دهید.

برای افزایش ۳۰ ثانیه ای زمان آشپزی ، تکمهٔ **۳۰s**+ را یکبار فشار دهید.

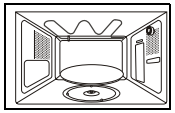


برای کاهش یا افزایش زمان آشپزی **dial knob** را در حین آشپزی به چپ یا راست بچرخانید.

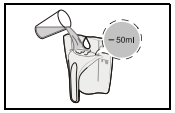
استفاده از ویژگی تمیز کردن با بخار

بخار ایجاد شده توسط سیستم پاک کننده با بخار سطح حفره را تمیز می‌کند. بعد از استفاده از عملکرد تمیز کردن با بخار، شما می‌توانید به راحتی حفره فر را تمیز کنید.

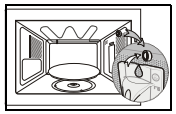
- از این عملکرد بعد از اینکه دستگاه کاملا خنک شده است، استفاده کنید. (دمای اتاق)
- تنها از آب معمولی استفاده کنید و از آب مقطر استفاده نکنید.



۱. درب را باز کنید.

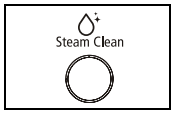


۲. ظرف آب را با توجه به سطح آب مشخص شده در خارج ظرف پر کنید.
(خط سطح آب در حدود ۵۰ میلی لیتر است)

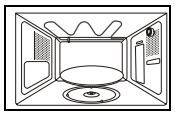


۳. ظرف آب را در محفظه ظرف آب موجود در قسمت بالایی سمت راست دیواره محفظه پخت قرار دهید.

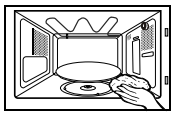
۴. درب را ببندید.



۵. تکمه ( ) **Steam Clean** را فشار دهید.
ممکن است در حین تمیز کردن با بخار **دود** دیده شود.
اما این مسئله به دلیل خرابی دستگاه نیست **بلکه بخار داخل فر را احاطه کرده است.**



۶. درب را باز کنید.



۷. محفظه فر را با استفاده از دستمال های خشک تمیز کنید. صفحه گردان را خارج کرده و زیر آن را با دستمال آشپزخانه تمیز کنید.

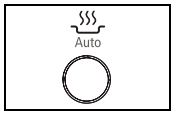
هشدار!

- ظرف آب تنها در حالت " **Steam Clean** " قابل استفاده می‌باشد.
- به هنگام پختن غذاهای جامد، ظرف آب را خارج کنید چون ممکن است صدمه ببیند یا سبب آتش سوزی فر ماکروویو شود.

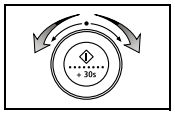
فارسی

استفاده از ویژگی گرم کردن مجدد خودکار

گرم کردن مجدد خودکار دارای چهار برنامه از پیش تنظیم شده است.
شما با استفاده از این برنامه ها نیاز به تنظیم زمان و توان آشپزی نخواهید داشت.
با چرخاندن dial knob مقدار غذای مورد نیاز خود را مشخص نمائید.
در مرحله اول غذا را در وسط صفحه گردان قرار داده سپس درب دستگاه را ببندید.



۱. با فشار یک یا چندباره تکمه **Auto Reheat** (Auto) نوع غذای مورد نظر را انتخاب نمایید.



۲. اندازه غذا را با استفاده از **dial knob** تعیین نمایید.
(به جدول صفحه بعد مراجعه نمایید.)

۳. تکمهٔ ◇ را فشار دهید.
نتیجه: پخت غذا شروع می شود .پس از اتمام کار:
(۱) فر چهار بار بوق میزند.
(۲) سیگنال نشان دهندهٔ تمام شدن کار دستگاه ، سه بار بوق می زند (هر دقیقه یکبار)
(۳) ساعت نمایش داده می شود.

✉ از دستورات آشپزی مخصوص مایکروویو استفاده نمائید.

تنظیمات گرم کردن مجدد خودکار

با استفاده از این ویژگی ،زمان آشپزی به طور خودکار تنظیم می شود. شما می توانید با فشار تکمهٔ آشپزی خودکار به دفعات مورد نیاز ، مقدار غذا (تغییرات وزنی مواد غذایی) را تنظیم نمائید.

کد /غذا	مقدار غذا	زمان انتظار	توصیه ها
۱. **غذای آماده** (سرد)	۳۰۰-۳۵۰ g ۴۰۰-۴۵۰ g ۵۰۰-۵۵۰ g	۳ دقیقه	غذا را روی بشقاب سرامیکی قرار داده و توسط سلفون مخصوص مایکروویو آن را بپوشانید.این برنامهٔ غذایی مخصوص غذاهایی است که از ۳ گروه غذایی تشکیل شده اند.(مانند گوشت باسس، سبزیجات و غذاهای جانبی مانند سیب زمینی برنج و ماکارونی)
۲. **سبزیجات تازه**	۲۰۰-۲۵۰ g ۳۰۰-۳۵۰ g ۴۰۰-۴۵۰ g ۵۰۰-۵۵۰ g ۶۰۰-۶۵۰ g ۷۰۰-۷۵۰ g	۳ دقیقه	بعد از شستن - تمیز کردن و خرد کردن سبزیجات آنها را وزن کنید. آنها را در یک کاسه درب دار بریزید. در زمان پخت ۲۰۰ - ۴۵۰ g غذا ۴۵ ml (۳ قاشق) ۵۰۰ - ۶۵۰ g غذا ۶۰ ml (۴ قاشق) ۷۰۰-۷۵۰g غذا ۷۵ ml (۵ قاشق) آب اضافه نمائید. بعد از اتمام کار غذا را هم بزنید. (در زمان پخت غذاهای زیاد، در طول زمان آشپزی نیز غذا را هم بزنید)
۳. **تکه های جوجه**	۲۰۰-۳۰۰ g (۱تکه) ۴۰۰-۵۰۰ g (۲تکه) ۶۰۰-۷۰۰ g (۲تا۳ تکه) ۸۰۰-۹۰۰ g (۳تا۴ تکه)	۳ دقیقه	به تکه های جوجه روغن ، ادویه ، نمک ، فلفل بزنید. آن ها را در پایه بالایی و به نحوی بچینید که پوستشان به سمت پایین باشد ، زمانی که فر بوق زد تکه ها را برگردانید.
۴. **نان حلقه ای منجمد**	۱۰۰-۱۵۰ g (۲تکه) ۲۰۰-۲۵۰ g (۴تکه) ۳۰۰-۳۵۰ g (۶تکه)	۲ دقیقه	نانهای منجمد را به صورت برعکس و به شکل دایره بر روی پایه فلزی قرار دهید. زمانیکه فر بوق زد آنها را برگردانید.

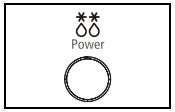
فارسی

استفاده از ویژگی یخ زدائی قدرتی خودکار

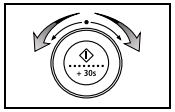
ویژگی فوق شما را قادر می سازد که یخ کلیه مواد غذائی از قبیل گوشت ، جوجه، ماهی ، نان و کیک را آب کنید.
زمان و توان مورد نیاز برای این کار به طور خودکار تنظیم میگردد. شما فقط وزن و برنامه را انتخاب کنید.

✉ از ظروفی که در برابر امواج مایکروویو ایمن هستند، استفاده نمائید.

مواد غذائی منجمد شده را بر روی ظروف سرامیکی در وسط صفحه گردان قرار دهید، درب دستگاه را ببندید.



۱. با فشار یک یا چند تکمهٔ **Power Defrost** (Power) نوع غذای مورد نظر خود را انتخاب نمائید.
(برای جزئیات بیشتر به جدول صفحه بعد مراجعه نمائید.)



۲. با چرخاندن **dial knob** وزن غذا را انتخاب نمائید. تنظیم تا حداکثر ۲۰۰۰ گرم امکان پذیر است.
(نان /کیک حداکثر تا ۱۰۰۰گرم امکانپذیر است.)

۳. تکمه (◊) را فشار دهید.
نتیجه:

- عمل یخ زدائی شروع می شود.
- دستگاه در زمان یخ زدائی بوق میزند تا برگرداندن غذا را به شما یادآوری کند.
- تکمه (◊)را مجدداً فشار دهید تا عمل یخ زدائی تمام شود.

✉ شما به طور دستی هم می توانید یخ مواد غذائی را از بین ببرید. برای این کار، توان دستگاه مایکروویو را روی ۱۸۰ وات تنظیم کنید.برای توضیحات بیشتر به بخش "پختن/گرم کردن مجدد" در صفحه ۷ مراجعه نمائید.

تنظیمات یخ زدائی قدرتی خودکار

جدول زیر برنامه ها، مقادیر، زمان انتظار و توصیه‌های لازم را در مورد عملکرد یخ زدایی خودکار ارائه می دهد.

هر نوع پوشش یا بسته بندی مواد را قبل از عمل یخ زدائی بردارید. گوشت، ماهی و مرغ را روی بشقاب سرامیکی قرار دهید.

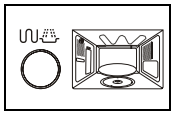
کد/ غذا	مقدار غذا	زمان انتظار	توصیه ها
۱. گوشت	۲۰۰-۲۰۰۰ g	۲۰-۶۰ دقیقه	دور تا دور گوشت را با فویل آلومینیومی بپوشانید. در زمان بوق زدن فر، گوشت را برگردانید. این برنامه برای گوشت گاو، بره ، خوک و استیک ،گوشت چرخ کرده و تکه ای مناسب می باشد.
۲. مرغ	۲۰۰-۲۰۰۰ g	۲۰-۶۰ دقیقه	پا و بال مرغ را با فویل آلومینیومی بپوشانید. در زمان بوق زدن فر، مرغ را برگردانید . این برنامه برای مرغ کامل و تکه های جوجه مناسب می باشد.
۳. ماهی	۲۰۰-۲۰۰۰ g	۲۰-۵۰ دقیقه	دم ماهی را با فویل آلومینیومی بپوشانید .در زمان بوق زدن فر، ماهی را برگردانید. این برنامه برای ماهی کامل و تکه های ماهی مناسب می باشد.
٤. نان / کیک	۱۲۵-۱۰۰۰ g	۵-۲۰ دقیقه	نان را بر روی کاغذ آشپزی قرار داده و در هنگام شنیدن بوق، آن ها را برگردانید. کیک را بر روی بشقاب سرامیکی قرار داده و در صورت امکان هنگام شنیدن بوق آن را برگردانید . (فر به کارکردن ادامه داده مگر آن که درب دستگاه باز شود.) این برنامه برای انواع نان کامل و حلقوی و باگت مناسب می باشد. نان ها را به صورت دایره بچینید. این برنامه برای انواع مختلف کیک های مخمری، بیسکویت ، کیک پنیری و شیرینی های پفکی مناسب است. برای شیرینی های خشک/کم و کیک های کرم دار، میوه ای و شکلاتی مناسب نمی باشد.

✉ برای یخ زدایی دستی غذا، عملکرد یخ زدایی دستی را بر روی توان۱۸۰W تنظیم نمائید.
برای جزئیات بیشتر در زمینهٔ یخ زدایی و زمان مرتبط با آن به صفحه ۲۰ مراجعه نمائید.

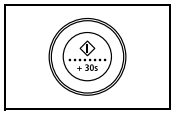
عملکرد آشپزی خودکار غذاهای ضخیم

فارسی

با استفاده از ویژگی آشپزی خودکار غذاهای ضخیم ، زمان آشپزی به طور خود کار تنظیم می شود.
با چرخاندن dial knob مقدار غذای مورد نیاز خود را تنظیم نمائید.
در مرحلهٔاول بشقاب پوشش دار را وسط صفحه گردان قرار داده سپس درب دستگاه را ببندید.

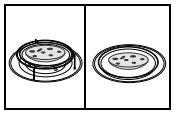


۱. بشقاب پوشش دار را مستقیماً بر روی صفحه گردان قرار داده و با حداکثر توان مایکروویو - کباب پزآن را گرم کنید. با فشار تکمهٔ **Combi** ( ) و چرخاندن **dial knob** میزان زمان گرم کردن اولیه را (۵-۳ دقیقه) تنظیم نمائید.



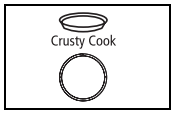
۲. تکمهٔ ⏀ را فشار دهید.

همواره هنگام خارج کردن بشقاب پوشش دار به دلیل گرمای زیاد آن از دستکش استفاده نمائید

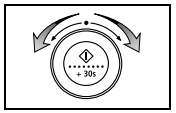


۳. درب فر را باز کنید.
غذا را بر روی بشقاب پوشش دار قرار دهید.
درب را ببندید.

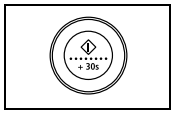
بشقاب پوشش دار را برروی پایه (و یا صفحه گردان) در داخل مایکروویو قرار دهید.



٤. با فشار یک یا چند بارهٔ تکمهٔ **Crusty Cook** Crusty Cook نوع غذا مورد نظر خود را انتخاب نمائید.



۵. با چرخاندن **dial knob** مقدار غذای موردنظر خود را انتخاب نمائید.
(به جدول صفحه بعد مراجعه نمائید)



۶. تکمهٔ ⏀ را فشار دهید.

نتیجه:
پخت غذا شروع می شود .پس از اتمام کار.
(۱) فر چهار بار بوق میزند.
(۲) سیگنال نشان دهندهٔ تمام شدن کار دستگاه ، سه بار بوق می زند (هر دقیقه یکبار)
(۳) ساعت نمایش داده می شود.

نحوهٔ تمیز کردن بشقاب پوشش دار

بشقاب را با آب گرم و مایع پاک کننده شسته و با آب تمیز آبکشی نمائید.

از سیم ظرفشویی و یا اسفنجهای سفت برای تمیز کردن آن استفاده نکنید. زیرا لایه رویی بشقاب را خراب می کنند.

لطفاً توجه داشته باشید

بشقاب پوشش دار را در ماشین ظرفشویی نشوئید.

جدول زیر معرف برنامه های خودکار گوناگون عملکرد برشته کردن، مقادیر ،زمانهای انتظار و توصیه های مناسب می باشد. این برنامه ها با استفاده از برنامهٔ ترکیبی مایکروویو کباب پز کار می کند.

قبل از استفاده از عملکرد برشته کردن، ما توصیه می کنیم که بشقاب پوشش دار را به مدت ۳ تا ۵ دقیقه با استفاده از برنامهٔ دوگانه ۶۰۰ وات و کباب پز گرم نمائید.
در زمان خارج کردن بشقاب از دستکش استفاده نمائید.

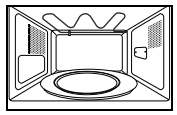
کد/ غذا (-۱۸°C)	مقدار غذا	زمان گرم کننده اولیه	زمان انتظار	توصیه ها
۱. پیتزا منجمد	۲۰۰g ۳۰۰g ٤۰۰g ۵۰۰g	۵ دقیقه	-	با استفاده از کباب پز +۶۰۰W بشقاب پوشش دار را گرم کنید. پیتزا منجمد را بر روی بشقاب پوشش دار بگذارید . بشقاب را بر روی پایه قرار دهید.
۲. باگتهای منجمد	۱۵۰g (۱تکه) ۲۵۰g (۲تکه) ۳۵۰g (۳تکه)	٤ دقیقه	۳-۲	با استفاده از کباب پز +۶۰۰W بشقاب پوشش دار را گرم کنید. یک باگت منجمد را در دور بشقاب پوشش دار قرار داده و دو باگت دیگر را در کنار هم بر روی بشقاب پوشش دار بگذارید این برنامه مناسب باگت هایی است که روی آن سبزیجات ، ژامبون و پنیر ریخته شده باشد.
۳. پای/Quiche منجمد	۱۵۰g (۱تکه) ۳۰۰g (۱ تا ۲ تکه) ٤۵۰g (۱ تا ۲ تکه)	۳ دقیقه	۲-۱	با استفاده از کباب پز +۶۰۰ W بشقاب پوشش دار را گرم کنید. پای quiche منجمد را بر روی بشقاب پوشش دار بگذارید سپس بشقاب را بر روی پایه قرار دهید.
٤. ناگتهای مرغ منجمد	۲۵۰g ۵۰۰g	٤ دقیقه	-	با استفاده از کباب پز +۶۰۰W بشقاب پوشش دار را گرم کنید. بشقاب پوشش دار را با ۲-۱ قاشق روغن چرب نمائید. ناگتهای مرغ منجمد را به صورت منظم بر روی بشقاب پوشش دار بچینید . زمانیکه فر بوق زد، آنها را برگردانید. برای ادامهٔ آشپزی تکمهٔ شروع را فشار دهید.

استـفاده از عملکرد آشپزی دستی برای غذاهای ضخیم

فارسی

شما با استفاده از بشقاب پوشش دار نه تنها روی غذا را با استفاده از کباب پز سرخ می نمائید بلکه می توانید زیر غذا را با استفاده از دمای زیاد بشقاب پوشش دار سرخ و برشته نمائید. غذاهایی را که می توانید بر روی بشقاب پوشش دار آماده نمائید در جدول زیر درج شده انـد.(صفحه بعدی را مشاهده نمائید)

از بشقاب پوشش دار برای بیکن ، تخم مرغ ،سوسیس و غیره نیز استفاده می شود.



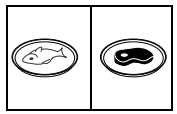
۱. بشقـاب پوشش دار را مستقیمـاً بر روی صفحـه گردان قـرار داده و با حداکثر توان مایکروویو کباب پز (ترکیبی) [600W کباب پز (♨)] با استفاده از زمانها و دستورالعمل های موجود در جدول آن را گرم نمائید.

☚ همواره هنگام خارج کردن بشقاب پوشش دار به دلیل گرمای زیاد آن از دستکش استفاده نمائید.

۲. به منظور سرخ کردن یکنـواخت غذا (تخم مرغ و بیکن) ، بشقـاب را با روغن آغشته نمائید.

✻ توجه داشتـه باشیـد که بشقـاب دارای پوشـش تفلـون بـوده و ضد خش نیست . برای برش غذا از اجسام نوک تیز مانند چاقو استفاده نکنید.

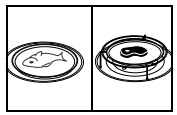
✻ از وسایـل پلاستیـکی برای برش استفـاده نمائید تا از خراشیـده شدن بشقاب جلوگیـری شود. همچنیـن غذا را قبـل از برش از بشقاب خارج نمائید.



۳. غذا را بر روی بشقاب پوشش دار بگذارید.

☚ از قرار دادن وسایلی که در برابر حـرارت مقـاوم نیستنـد ، در داخل بشقاب پوشش دار خود داری نمائید.(مانند کاسه پلاستیکی)

☚ هرگز بشقاب پوشش دار را بدون صفحه گردان در فر نگذارید.



٤. بشقاب پوشش دار را بر روی پایه فلزی (یا صفحه گـردان) مایکروویـو قرار دهید.

۵. توان و زمان آشپزی مورد نظر را انتخاب کنید . به جدول صفحـه بعد مراجعه نمائید.

✉ **نحوهٔ تمیز کردن بشقاب پوشش دار**

بشقاب را با آب گرم و مایع ظرفشویی شسته و با آب تمیز آبکشی نمائید.

✉ از سیم ظرفشویی و یا اسفنجهای سفت برای تمیز کردن آن استفاده نکنید. زیرا لایه رویی بشقاب را خراب می کنند.

☚ **لطفاً توجه داشته باشید**

بشقاب پوشش دار را در ماشین ظرفشویی نشوئید.

ما توصیه می کنیم تا بشقاب پوشش دار را مستقیماً بر روی صفحه گردان گرم نمائید.
با استفاده از عملکرد ۶۰۰ وات + کباب پز(♨) بشقاب پوشش دار را حرارت داده سپس از زمان ودستور العملها موجود در جدول استفاده نمائید.

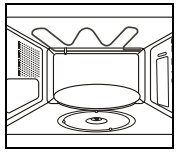
غذا	مقدار غذا	توان	زمان گرم کردن اولیه	زمان آشپزی	توصیه ها
بیکن	٤ قطعه (۸۰ گرم)	۶۰۰ وات کباب پز	۳ دقیقه	۳-۳/۵ دقیقه	بشقاب پوشش دار را گرم نمائید. قطعات را در کنار هم بر روی بشقاب پوشش دار بچینید . بشقاب پوشش دار را بر روی پایه بگذارید.
	۸ قطعه (۱۶۰ گرم)			٤/۵-۵ دقیقه	
گوجه فرنگی کباب شده	۲۰۰ گرم (۲ قطعه)	٤۵۰ وات کباب پز	۳ دقیقه	۳ دقیقه	بشقاب پـوشش دار را گرم نمائید. گوجه فرنگی ها را نصف کنید. بر روی آن پنیر بگذارید، به صورت دایره بر روی بشقاب پوشش دار بچنید . بشقاب پوشش دار را روی پایه قرار دهید.
	٤۰۰ گرم (٤ قطعه)			٤ دقیقه	
برگر (منجمد)	۲ قطعه (۱۲۵ گرم)	۶۰۰ وات+ کباب پز	۳ دقیقه	۶-۶/۵ دقیقه	بشقاب پوشش دار را گرم نمائید. برگرها را بـه صورت دایره بر روی بـشقـاب پوشش دار قرار دهید. بشقاب پوشش دار را روی پایه قرار دهید. بعد از سپری شدن ٤-۵ دقیقه آن ها را برگردانید.
	٤ قطعه (۲۵۰ گرم)			۸-۸/۵ دقیقه	
مینی پیتزا (سرد)	۱۰۰-۱۵۰ g	۶۰۰ وات+ کباب پز	۵ دقیقه	۳-۳/۵ دقیقه	بشقاب پوشش دار را گرم نمائید. قطعات پیتزای سرد شـده را به صورت دایـره بر روی بشقاب پوشش دار بچینیـد . بشقـاب پوشش دار را بر روی پایه قرار دهید.
	۲۰۰-۲۵۰ g			٤/۵-٤ دقیقه	
سیب زمینی مخصوص فر (منجمد)	۲۰۰ گرم	٤۵۰ وات+ کباب پز	٤ دقیقه	۹ دقیقه	بشقاب پـوشش دار را گرم نمائید سیب زمینی مخصوص فر را بر روی بشقاب پوشش دار قرار دهید. بشقاب را روی پایه قرار دهید. پس از سپری شدن نیمی از زمان تعیین شده، آنها را برگردانید.
	۳۰۰ گرم			۱۲ دقیقه	
	٤۰۰ گرم			۱۵ دقیقه	
سیب زمینی پخته	۲۵۰ گرم	۶۰۰ وات+ کباب پز	٤ دقیقه	٤/۵-۵ دقیقه	بشـقـاب پـوشـش دار را گـرم نـمـائیـد. سیب زمینی ها را نصف کنید. سمت برش خـوردهٔ سیـب زمیـنی را بر روی سـطـح بشقاب پوشش دار قرار دهید. به صـورت دایـره آنها را چیـده و سپـس بشقاب را روی پایه بگذارید.
	۵۰۰ گرم			۷-۷/۵ دقیقه	
ماهی (منجمد)	۱۵۰ گرم (۵ قطعه)	۶۰۰ وات+ کباب پز	٤ دقیقه	۶-۶/۵ دقیقه	بشقاب پوشش دار را گرم نمائید. بشقاب را با یک قاشق روغن چرب نمائید. ماهی را به صورت دایره بر روی بشقاب قرار دهید. بعد از ۳/۵ دقیقه (۵ تکه) یا بعد از ۵ دقیقه (۱۰تکه) را برگردانید.
	۳۰۰ گرم (۱۰ قطعه)			۸/۵-۹ دقیقه	

انتخاب وضعیت المنت حرارتی

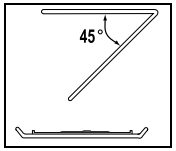
در زمان استفاده از کباب پز از المنتهای حرارتی استفاده می شود در اینجا فقط یک وضعیت وجود دارد. ما زمان استفاده از وضعیت عمودی را به خریداران اطلاع می دهیم.

- وضعیت افقی برای کباب کردن یا آشپزی ترکیبی مایکروویو + کباب پز

فقط در زمان سرد بودن المنت وضعیت آن را تغییر دهید. در زمان قرار گرفتن در وضعیت عمودی از اعمال فشار زیاد پرهیز نمائید.



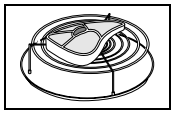
برای تنظیم المنت حرارتی در وضعیت.....	در این صورت.....
وضعیت افقی (کباب کردن یا کباب پز + مایکروویو)	◆ المنت حرارتی را به سمت خود بکشید. ◆ آن را به سمت بالا بکشید تا با سقف دستگاه مـوازی شود.



در زمان تمیز کردن بخش بالایی و داخل حفره ، با قرار دادن گرم کن در زاویه ۴۵° ،تمیز کردن دستگاه را آسانتر نمایید.

انتخاب لوازم جانبی

فقط از دستورات آشپزی مخصوص مایکروویو استفاده نمائید و هرگز از محفظه و ظروف پلاستیکی و حوله و فنجان های کاغذی و غیره استفاده نکنید.



اگر میخواهید حالت ترکیبی (کباب کردن و مایکروویو) را انتخاب کنید. فقط از ظروف مخصوص مایکروویو استفـاده نمائیـد. لوازم آشپـزی فلزی ممکن است به فر شما آسیب برساند.

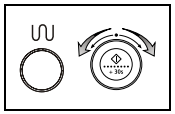
برای استفاده از جزئیات بیشتر در زمینهٔ لوازم آشپزی مناسب ، به راهنمای آشپزی در صفحه ۱۶ مراجعه نمائید.

کباب کردن

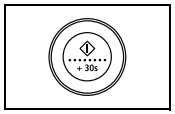
فارسی

برای گرم کردن و سرخ کردن سریع مواد غذایی بدون استفاده از برنامه مایکروویو از کباب پز استفاده نمائید. برای استفاده از این ویژگی ، پایه کباب پز همراه با فر مایکروویو موجود می باشد.

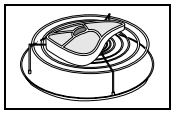
۱. با استفاده از تکمهٔ Grill ( ) کباب پز را تا دمای موردنظر گرم کرده و با چرخاندن **dial knob** زمان گرم شدن اولیه را تعیین نمائید.



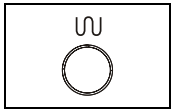
۲. تکمهٔ ◇ را فشار دهید.



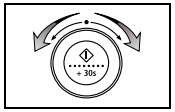
۳. درب را باز کرده و غذا را بر روی پایه قرار دهیدو سپس درب را ببندید.



٤. تکمهٔ Grill ( ) را فشار دهید.
نتیجه : علامت زیر نمایش داده می شود.



۵. با چرخاندن **dial knob** ، زمان کباب پز را تعیین نمائید.
حداکثر زمان استفاده از کباب پز ۶۰ دقیقه است.



۶. تکمهٔ ◇ را فشار دهید
نتیجه: کباب کردن شروع می شود. پس از اتمام کار.
(۱) فر چهار بار بوق میزند.
(۲) سیگنال نشان دهندهٔ تمام شدن کار دستگاه ، سه بار بوق می زند (هر دقیقه یکبار)
(۳) ساعت نمایش داده می شود.

در زمان استفاده از کباب پز اگر دستگاه خاموش یا روشن شد ، نگران نشوید. این سیستم به نحوی طراحی شده که از گرمای بیش از حد فر جلوگیری می نماید.

هنگام خارج کردن ظرفها از داخل فر از دستکش مخصوص استفاده کنید، زیرا ظروف خیلی داغ می شوند.
بررسی نمائید که المنت حرارتی در وضعیت افقی باشد.

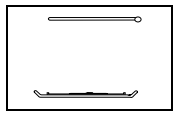
فارسی

کارکرد دوگانه مایکروویو و کباب پز

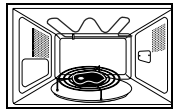
شما برای آشپزی می توانید هم از مایکروویو و کباب پز هر دو در یک زمان و برای آماده نمودن و سرخ کردن سریع غذا ، استفاده نمائید.

☚ **همیشه** از لوازم آشپزی مناسب با دستگاه استفاده کنید لوازم شیشه ای و سرامیکی برای مایکروویو بسیار ایده آل هستند زیرا به طور یکنواخت موجب نفوذ امواج مایکروویو بداخل غذا میگردند.

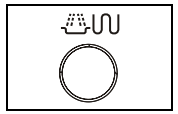
☚ **همیشه** به هنگام لمس ظروف داخل فر از دستکش استفاده کنید چون خیلی داغ می‌شوند.



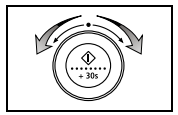
۱. مطمئن شوید که المنت حرارتی در وضعیت افقی قرار گرفته باشد. و برای جزئیات بیشتر به صفحه ۱۳ مراجعه نمائید.



۲. درب فر را باز کنید.
غذا را روی پایه وسپس پایه را بر روی صفحه گردان قرار دهید.
درب را ببندید



۳. تکمهٔ **Combi** (⎓⎍) را فشار دهید.
نتیجه : علامتهای زیر نمایش داده می شود.
⎓⎍ (حالت کباب پز و مایکروویو)
۶۰۰W (توان خروجی)
✉ با فشار تکمهٔ **Combi** (⎓⎍) به دفعات مکرر در زمان نمایش توان مطلوب ، توان مناسب را انتخاب نمائید.
☚ دمای کباب پز را نمی توانید تنظیم نمائید.



٤. با چرخاندن **dial knob** به میزان کافی ،زمان آشپزی را تنظیم نمائید.
حداکثر زمان استفاده از کباب پز ۶۰ دقیقه است.

۵. تکمهٔ ⏀ را فشار دهید
نتیجه: پخت ترکیبی شروع می شود. پس از اتمام کار.
(۱) فر چهار بار بوق میزند.
(۲) سیگنال نشان دهندهٔ تمام شدن کار دستگاه ، سه بار بوق می زند (هر دقیقه یکبار)
(۳) ساعت نمایش داده می شود.

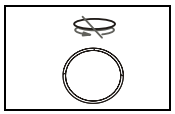
✉ حداکثر توان مایکروویو برای حالت ترکیبی مایکروویو و کباب پز ۶۰۰ وات است.

توقف دستی صفحه گردان

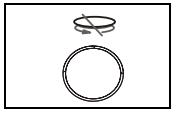
تکمه خاموش / روشن (⏻) صفحه گردان شما را قادر می سازد که با توقف آن از سینی های خیلی بزرگ که تمامی فضای داخل فر را می پوشاند نیز استفاده کنید .

☚ پخت غذا ممکن است در این حالت کاملاً رضایت بخش نباشد.
توصیه می کنیم درمرحلهٔ پخت، صفحه را نیم دور با دست بچرخانید.

اخطار ! هرگز صفحه گردان را بدون غذا روشن نکنید.
- علت : ممکن است باعث آتش سوزی و صدمه دیدن دستگاه شود.



۱. تکمه (⏻) **صفحه گردان** را فشار دهید.
نتیجه : شکل (⏻) روشن و خاموش کننده صفحه گردان بر روی صفحه نمایش داده شده و صفحه گردان متوقف می شود.

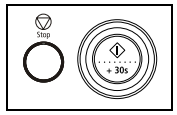


۲. برای چرخیدن مجدد صفحه ، تکمه (⏻) **On/off** را دوباره فشار دهید.
نتیجه : شکل (⏻) روشن و خاموش کننده صفحه گردان از روی صفحه محو شده و صفحه گردان شروع به حرکت می نماید.

✉ در مرحله پخت غذا ، تکمه (⏻) **On/off** صفحه گردان را فشار ندهید.

قطع کردن بوق دستگاه

در هرزمان که خواستید می توانید بوق دستگاه را قطع کنید.

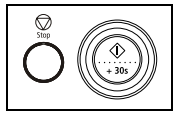


۱. تکمه های ▽ و ◇ را همزمان فشار دهید.

نتیجه:

- شکل زیر نمایش داده می شود.

- با هر بار فشار دادن تکمه ، بوق دستگاه قطع می شود.



۲. برای استفاده مجدد از بوق دستگاه ، تکمه های ▽ و ◇ را همزمان فشار دهید.

نتیجه:

- نشانه زیر نمایان می شود.

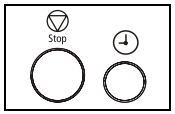
- صدای بوق دستگاه دوباره شنیده می شود.

قفل ایمنی فر مایکروویو

فارسی

دستگاه مایکروویو شما به برنامه قفل ایمنی بچه ها مجهز می باشد و در نتیجه بچه ها و یا افرادی که با کارکرد دستگاه آشنائی ندارند نمی توانند آن را عمداً و یا سهواً به کار بیندازند.

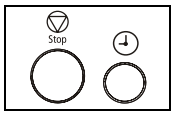
دستگاه را در هر لحظه می توان قفل کرد.



۱. تکمه های ▽ و 🕘 را همزمان فشار دهید.

نتیجه:

- فر قفل می شود.(هیچکدام از عملکردهای دستگاه فعال نمی شوند)
- صفحه نمایش" L "را نشان می دهد.



۲. برای غیرفعال کردن قفل دستگاه ، تکمه های ▽ و 🕘 را مجدداً فشار دهید.

نتیجه: عملکرد دستگاه به صورت عادی از سر گرفته می شود.

راهنمای لوازم آشپزی

برای پخت غذا در مایکروویو ، امواج مایکروویو باید بدون آنکه منعکس و یا بوسیله سینی جذب شوند، به داخل غذا نفوذ نمایند.

بنابراین باید هنگام انتخاب لوازم آشپزی مایکروویو دقت لازم را به کار ببرید. اگر لوازم آشپزی شما دارای علامت microwave-safe میباشد ، دیگر نگران آشپزی خود نباشید . جدول زیر لوازم آشپزی و چگونگی کاربرد آنان را تشریح کرده است.

لوازم	مناسب مایکروویو	نظریات
فویل آلومینیوم	✓ ✗	به مقدار خیلی کم برای جلوگیری از پخت بیش از حد در بعضی از نقاط غذا استفاده شود. اگر فویل آلومینیم خیلی به دیوارها نزدیک باشد و یا آلومینیوم زیادی مصرف شده باشد ، قوس الکتریکی در دستگاه ایجاد خواهد شد.
صفحه عایق	✓	بیش از ۸ دقیقه گرمای اولیه ایجاد نکنید.
چینی و سفال	✓	چینی و سفال و سفالهای لعابدار مناسب هستند، مگر آنکه دارای نوارهای فلزی باشند.
ظروف یکبار مصرف	✓	بعضی از غذاهای منجمد در این ظروف میباشند.
بسته بندی غذاهای آماده		
• ظروف پلی استرن	✓	برای گرم کردن غذا، اگر بیش از اندازه گرم شوند، ممکن است ذوب شوند.
• ظروف مقوائی	✗	ممکن است آتش بگیرند.
• مقواهای بازیافتی یا نوارهای فلزی	✗	ممکن است قوس الکتریکی ایجادکنند.
بلورجات		
• مخصوص فر یا میز غذا	✓	قابل استفاده هستند مگر آن که با نوار فلزی تزئین شده باشند.
• ظروف شیشه ای نازک	✓	برای گرم کردن غذا یا نوشیدنی . اگر یک مرتبه گرم شوند ، ممکن است ترک برداشته یا بشکنند.
• بطری های شیشه ای	✓	درب آنها را باید برداشته شوند ، فقط برای گرم کردن استفاده می شوند.
فلز		
• سینی	✗	ممکن است ایجاد آتش سوزی و یاقوس الکتریکی کنند.
• کیسه فریزر در بسته	✗	
کاغذ و مقوا		
• بشقاب ، فنجان، دستمال آشپزخانه	✓	برای پخت های کوتاه مدت و گرم کردن و هم چنین برای جذب کردن رطوبت اضافی.
• مقواهای بازیافتی	✗	ممکن است باعث ایجاد قوس الکتریکی شوند.
پلاستیک		
• ظروف	✓	به خصوص اگر در مقابل گرما مقاومت داشته باشند. بعضی ازپلاستیک ها دراثرحرارت، تغییرشکل و یا تغییر رنگ می دهند. از ملامین استفاده نکنید.
• پوشش های چسبنده	✓	برای نگهداری رطوبت استفاده می شود. نباید با غذا تماس داشته باشند. هنگام برداشتن آنان مواظب باشید،چون از زیر آنان بخار خارج میشود.
• کیسه های فریزر	✓ ✗	فقط در صورتیکه مورد تأیید برای استفاده در فر باشند. نباید در بسته باشند. در صورت نیاز آنها را با چنگال سوراخ کنید.
مقواهای مومی یا ضد چرمی	✓	برای نگهداری رطوبت و جلوگیری از پخش شدن

✓ **: پیشنهاد می شود**

✓ ✗ **: با احتیاط استفاده شود**

✗ **: غیر قابل اطمینان**

فارسی

مایکروویو

انرژی مایکروویو در حقیقت به داخل غذا نفوذ نموده ، توسط آب ، چربی و قند موجود در مادهٔ غذائی جذب می شود.
مایکروویو موجب حرکت سریع مولکول های غذائی شده ، و حرکت سریع این مولکولها موجب ایجاد اصطکاک و در نتیجه بالا رفتن حرارت و پخت غذا میگردد .

پخت غذا

لوازم آشپزی برای پخت غذا با مایکروویو

لوازم آشپزی مایکروویو برای کار آرایی بیشتر باید قابلیت عبور انرژی را داشته باشند.
امواج مایکروویو بوسیله فلزاتی از قبیل مانند آلومینیوم، آهن و مس منعکس می گردند و می توانند به سرامیک ، شیشه ، پلاستیک ، سفال و مقوا نفوذ کند. بنابراین غذا را هرگز در ظروف فلزی نپزید.

غذاهای مناسب آشپزی با ماکروویو

خیلی از غذاها مناسب آشپزی با مایکروویو هستند، مانند سبزیجات تازه و منجمد، میوه ها، برنج، اسپاگتی ، حبوبات، ماهی و گوشت. انواع سس و سوپ پودینگ ها، پیش غذاها و چاشنی ها را نیز می توان بوسیله مایکروویو پخت. به طور کلی، پخت و پز با مایکروویو برای غذاهایی که روی اجاق آماده می شوند، مناسب تر است. برای مثال ذوب کردن کره یا شکلات (به بخش نکته ها، تکنیک ها و روشها مراجعه کنید.)

پوشش هنگام پخت

پوشش غذا به هنگام پخت بسیار مهم می باشد، زیرا وقتی بخار حاصله بوجود می آید، به پخت غذا کمک می کند. غذاها را به روش های مختلف می توان پوشاند. مثلاً بوسیله یک بشقاب سرامیکی ، پوشش پلاستیکی و یا ورقه های پوشش چسبنده مخصوص مایکروویو .

زمان انتظار

پس ازپخت غذا زمان انتظار برای بیرون رفتن یکنواخت حرارت از غذا ، بسیار مهم می باشد.

راهنمای آشپزی برای سبزیجات منجمد

از یک کاسه پیرکس درب دار استفاده نمائید. با استفاده از جدول ، آشپزی در حداقل زمان ممکن انجام می شود. برای دستیابی به نتایج بهتر آشپزی را ادامه دهید. یک بار در زمان پخت و یکبار هم در زمان اتمام‌کار، غذا را هم بزنید. بعد از پخت غذا، به آن نمک ، ادویه و کره اضافه نمائید. در زمان انتظار روی غذا را بپوشانید.

غذا	وزن	توان	زمان (دقیقه)	زمان انتظار (دقیقه)	راهنمائی
اسفناج	۱۵۰ گرم	۶۰۰ وات	۶ -۵	۳-۲	یک قاشق آب سرد اضافه کنید. (15ml)
کلم بروکلی	۳۰۰ گرم	۶۰۰ وات	۹ -۸	۳-۲	دو قاشق آب سرد اضافه کنید.(30 ml)
نخود سبز	۳۰۰ گرم	۶۰۰ وات	۸ -۷	۳-۲	یک قاشق آب سرد اضافه کنید. (15ml)
لوبیا سبز	۳۰۰ گرم	۶۰۰ وات	۸/۵-۷/۵	۳-۲	دو قاشق آب سرد اضافه کنید . (30 ml)
سبزیجات مخلوط (هویج ، نخود، ذرت)	۳۰۰ گرم	۶۰۰ وات	۸ -۷	۳-۲	یک قاشق آب سرد اضافه کنید. (15ml)
سبزیجات مخلوط (از نوع چینی)	۳۰۰ گرم	۶۰۰ وات	۸/۵ -۷/۵	۳-۲	یک قاشق آب سرد اضافه کنید.(15ml)

راهنمای پخت برنج و اسپاگتی

برنج : از یک ظرف پیرکس شیشه ای بزرگ درب دار استفاده کنید چون در هنگام پخت حجم برنج دو برابر می شود. وقتی پخت غذا تمام شد، قبل از زمان انتظار، غذا را هم زده و نمک و کره و ادویه های لازم را اضافه کنید .
توجه: ممکن است برنج تمام آب را پس از تمام شدن زمان پخت جذب نکرده باشد.

اسپاگتی: از یک ظرف پیرکس شیشه ای بزرگ استفاده کنید به آب جوش یک قاشق نمک اضافه کرده و خوب هم بزنید. هنگام پخت درب ظرف باید باز باشد. در هنگام پخت و بعد از اتمام کار غذا را هم بزنید و در زمان انتظار درب آن را بگذارید.

غذا	وزن	توان	زمان (دقیقه)	زمان انتظار (دقیقه)	راهنمائی
برنج سفید (Par boiled)	۲۵۰ گرم ۳۷۵ گرم	۹۰۰ وات	۱۶-۱۵ ۱۸/۵-۱۷/۵	۵	۵۰۰ میلی لیتر آب سرد اضافه کنید ۷۵۰ میلی گرم آب سرد اضافه کنید
برنج قهوه ای (Par boiled)	۲۵۰ گرم ۳۷۵ گرم	۹۰۰ وات	۲۱ - ۲۰ ۲۳ -۲۲	۵	۵۰۰ میلی لیتر آب سرد اضافه کنید ۷۵۰ میلی لیتر آب سرد اضافه کنید
برنج مخلوط (برنج + برنج وحشی)	۲۵۰ گرم	۹۰۰ وات	۱۷ -۱۶	۵	۵۰۰ میلی لیتر آب سرد اضافه کنید.
ذرت مخلوط (برنج +حبوبات)	۲۵۰ گرم	۹۰۰وات	۱۸ -۱۷	۵	۴۰۰ میلی لیتر آب سرد اضافه کنید.
اسپاگتی	۲۵۰ گرم	۹۰۰ وات	۱۱-۱۰	۵	۱۰۰۰ میلی لیتر آب سرد اضافه کنید.

فارسی

راهنمای آشپزی برای سبزیجات تازه

از یک کاسه پیرکس درب دار استفاده نمائید. برای هر ۲۵۰ گرم ، ۴۵-۳۰ میلی لیتر آب سرد (۳-۲ قاشق) به آن اضافه نمائید. (مگر آنکه دستورالعمل دیگری توصیه شده باشد) برای جزئیات بیشتر به جدول مراجعه نمائید. با استفاده از جدول ، آشپزی در حداقل زمان ممکن انجام می شود. برای دستیابی به نتایج بهتر آشپزی را ادامه دهید. یک بار در زمان پخت و یکبار هم در زمان اتمام کار ، غذا را هم بزنید. بعد از پخت غذا، به آن نمک ، ادویه و کره اضافه نمائید. در زمان انتظار به مدت ۳ دقیقه روی غذا را بپوشانید.

نکته: سبزیجات را به قطعات مساوی و یکسان خرد کنید. هرچه اندازهٔ آنها کوچکتر باشد ، سریعتر پخته می شوند.

تمامی سبزیجات تازه باید با توان کامل مایکروویو (W ۹۰۰) پخته شوند.

غذا	وزن	زمان (دقیقه)	زمان انتظار (دقیقه)	راهنمائی
کلم بروکلی	۲۵۰ گرم ۵۰۰ گرم	۴-۳/۵ ۷-۶	۳	تکه ها را به منظم در کنار هم قرار دهید.بخار را به طرف مرکز غذا هدایت کنید.
کلم بروکسل	۲۵۰ گرم	۵-۵/۵	۳	۷۵-۶۰ (۵-۶ قاشق مربا خوری) میلی لیتر آب اضافه کنید .
هویج	۲۵۰ گرم	۴-۳/۵	۳	هویج ها را در اندازه های مساوی ببرید .
گل کلم	۲۵۰ گرم ۵۰۰ گرم	۵/۴-۴ ۵/۶-۷	۳	گل کلم را در اندازه های مساوی ببرید . کلم های بزرگ را به دو قسمت تقسیم کنید.بخار را به طرف مرکز غذا هدایت کنید.
کدو سبز	۲۵۰ گرم	۳/۵-۳	۳	کدوها را به تکه های کوچکتر برش داده ۳۰۰ میلی لیتر آب (۲ قاشق)یا کره به آن اضافه نمائید. تا زمان نرم شدن آن را بپزید.
بادنجان	۲۵۰ گرم	۳-۲/۵	۳	بادنجان هارا به قاچ های کوچک تقسم کنید.یک قاشق چای خوری آب لیمو به آن اضافه کنید.
تره فرنگی	۲۵۰ گرم	۳/۵-۳	۳	تره ها را در اندازه های ضخیم ببرید.
قارچ	۱۲۵ گرم ۲۵۰ گرم	۱/۵-۱ ۲/۵-۲	۳	قارچ ها را در اندازه های کوچک ببرید. اصلا آب به آن اضافه نکنید. مقداری آب لیمو به آن بزنید. نمک و فلفل به آن اضافه کنید . قبل از استفاده، آب آن را بگیرید.
پیاز	۲۵۰ گرم	۵/۴-۴	۳	پیاز را قاچ کرده و یا نصف کنید. فقط ۱۵ میلی لیتر آب اضافه کنید.
فلفل	۲۵۰ گرم	۴/۵-۳	۳	فلفل ها را در اندازه های کوچک ببرید.
سیب زمینی	۲۵۰ گرم ۵۰۰ گرم	۴-۳ ۷-۶	۳	سیب زمینی های پوست کنده را وزن کنید و آنها را در اندازه های کوچک و مساوی ببرید.
کلم قرمز	۲۵۰گرم	۵-۴/۵	۳	کلم ها را در اندازه های کوچک ببرید.

گرم کردن مجدد

مایکروویو غذاها را در زمانی بسیار کمتر نسبت به اجاق های خوراک پزی معمولی گرم می کند.
از توان و زمان مناسب مطابق جدول صفحه بعد استفاده کنید. در جدول ،زمان در نظر گرفته شده برای مایعات در دمای اطاق ۲۰ تا ۱۸ درجه سانتیگراد و غذاهای سرد در دمای ۷ تا ۵ درجه سانتیگراد است .

پوشاندن و شکل دادن به غذا

ازگرم کردن غذای زیاد مانند راسته گوشت خودداری کنید.چون قبل از آنکه قسمت های مرکزی آن گرم شود، قسمت های بیرونی آن خشک و یا بیش از اندازه گرم می شوند. گرم کردن مجدد قطعات کوچکتر ،نتیجه بهتری می دهد.

توان مورد نیاز وبهم زدن

بعضی از غذاها برای گرم شدن مجدد ۹۰۰ وات و بعضی نیز با ۴۵۰ ، ۶۰۰ و یا حتی ۳۰۰ وات گرم میشوند.
برای استفاده بهتر از دستگاه جداول را مطالعه نمائید ، به طور کلی ، بهتر است غذاهای لذیذ و با حجم زیاد و یا غذاهایی که سریعاً گرم می شوند را با توان کمتری گرم کنیم. در هنگام گرم کردن آن را به هم زده و یا پشت و رو کنید.
در صورت امکان ، قبل از استفاده از غذا ، مجدداً آن را هم بزنید.

دقت لازم را هنگام گرم کردن مایعات و غذای بچه ها بکار ببرید . برای جلوگیری از پرش قطرات غذا به هنگام جوشیدن و جلوگیری از سوختگی ، قبل و بعد از پخت آن را هم بزنید. آنها را در زمان انتظار داخل مایکروویو نگهدارید. توصیه می شود یک قاشق پلاستیکی یا هم زن شیشه ای داخل مایع قرار دهید. از گرم کردن بیش از اندازه غذا خود داری کنید. حداقل زمان گرم کردن را در نظر بگیرید، و در صورت لزوم، مجدداً زمان گرم کردن را اضافه کنید .

زمان گرم کردن و انتظار
وقتی غذا را برای اولین بار گرم می کنید ، بهتر است زمان توصیه شده در جدول را یکبار مرور کنید.
همیشه مطمئن شوید که تمامی غذا گرم شده باشد. بگذارید غذا پس از گرم شدن مجدد برای دقایقی به حال خود بماند تا حرارت آن یکنواخت خارج شود. این زمان می تواند بین ۴-۲ دقیقه باشد. مگر اینکه زمان دیگری در جدول توصیه شده باشد. هنگام گرم کردن مایعات و غذای بچه ها دقت لازم را بکار ببرید. همچنین به قسمت نکات ایمنی مراجعه کنید.

گرم کردن مجدد مایعات

همیشه یک زمان انتظار ۲۰ ثانیه ای را پس ازخاموش کردن مایکروویو در نظر بگیرید تاحرارت به طور یکنواخت خارج شود. هنگام گرم کردن ، در صورت نیاز آن را هم بزنید و همیشه بعد از گرم شدن مایعات آن ها را هم بزنید. برای جلوگیری از پرش قطرات مایعات به هنگام جوشیدن و جلوگیری از سوختگی ، یک قاشق پلاستیکی یا هم زن شیشه ای داخل آن قرار داده وقبل و بعد از گرم کردن آن را هم بزنید.

فارسی

گرم کردن مجدد غذای بچه

غذای بچه:

آن را داخل یک بشقاب گرد سرامیکی بریزید، درب پلاستیکی روی آن بگذارید پس از گرم شدن خوب آن را هم بزنید، ۳-۲ دقیقه در همان حالت بگذارید بماند، مجدداً آن را هم زده و حرارت آن را بررسی نمائید. دمای پیشنهادی برای خوراندن به بچه حدود ۴۰-۳۰ درجه سانتیگراد است.

شیر بچه:

شیر را داخل یک بطری شیشه ای استرلیزه شده بریزید . بدون درب آن را گرم کنید.
هیچ وقت بطری شیر بچه را با پستانک روی آن گرم نکنید. چون اگر خیلی گرم شود ممکن است بترکد. قبل از قرار دادن شیر در حالت انتظار آن را خوب تکان داده و قبل از خوراندن نیز خوب تکان بدهید. همواره دما شیر و غذای بچه را قبل از خوراندن به بچه بررسی کنید. دما توصیه شده برای غذای بچه ۳۷ درجه سانتیگراد میباشد.

تذکر :

برای جلوگیری از صدمه دیدن بچه ،حتماً حرارت غذا را بررسی نمائید. از توان و زمان تعیین شده در جدول زیر استفاده کنید.

راهنمای عملکرد گرمایش دوگانه

از توان و زمان تعیین شده در این جدول به عنوان راهنما استفاده کنید.

غذا	توان	وزن	زمان (دقیقه)	زمان انتظار (دقیقه)	دستورالعمل ها
سوپ (سرد)	۲ X ۲۵۰g ۲ X ۲۵۰g	۹۰۰ وات	۳/۵-۴/۵ ۵-۶	۲-۳	روی دو بشقاب سرامیکی گود ریخته و آنها را بپوشانید. یک ظرف را مستقیماً روی صفحه گردان و دیگری را روی پایه بگذارید. بعد از گرم کردن مجدد آن را خوب هم بزنید. قبل از سرو کردن دوباره آن را هم بزنید.
مرغ کاری و برنج (سرد)	۲ X ۳۵۰g	۶۰۰ وات	۷-۸/۵	۳	دو بشقاب سرامیکی جداگانه برای هر غذا تهیه نمایید. با استفاده از نوار سفلون مخصوص مایکروویو روی آن را بپوشانید. یکی از بشقاب ها را مستقیماً روی صفحه گردان و دیگری را روی پایه قرار دهید.
غذای پرسی (سرد)	۲ X ۳۵۰g	۶۰۰ وات	۷/۵-۹	۳	۳-۲ قطعه غذای سرد را بر روی دو بشقاب سرامیکی تخت قرار دهید. با استفاده از نوار سفلون مخصوص مایکروویو روی آن را بپوشانید. یکی از بشقاب ها را مستقیماً روی صفحه گردان و دیگری را روی پایه قرار دهید.

گرم کردن مجدد مایعات و غذا

از توان و زمان تعیین شده در این جدول به عنوان راهنما استفاده کنید.

غذا	توان	وزن	زمان (دقیقه)	زمان انتظار (دقیقه)	دستورالعمل ها
نوشیدنی (قهوه - چای و آب)	۱۵۰میلی لیتر (۱ فنجان) ۳۰۰میلی لیتر (۲ فنجان) ۴۵۰ میلی لیتر (۳ فنجان) ۶۰۰میلی لیتر (۴ فنجان)	۹۰۰وات	۱-۱/۵ ۱/۵-۲ ۲/۵-۳ ۳-۳/۵	۱-۲	آن را داخل فنجان بریزید و بدون درب آن را گرم کنید. ۱ فنجان در مرکز ، ۲ فنجان مقابل یکدیگر و ۳ فنجان را به شکل دایره قرار دهید. در زمان انتظار آن را در فر نگهدارید وخوب هم بزنید.
سوپ (سرد)	۲۵۰ گرم ۳۵۰ گرم ۴۵۰ گرم ۵۵۰ گرم	۹۰۰ وات	۲-۲/۵ ۲/۵-۳ ۳-۳/۵ ۳/۵-۴	۲-۳	آن را داخل بشقاب سرامیکی گود بریزید. با درب پلاستیکی آنرا بپوشانید. بعد از گرم شدن و قبل از خوراندن آن را خوب هم بزنید.
خورشت (سرد)	۳۵۰ گرم	۶۰۰ وات	۴/۵-۵/۵	۲-۳	آن را داخل بشقاب سرامیکی گود بریزید . درب پلاستیکی روی آن قرار دهید. هنگام گرم شدن آن را هم بزنید .قبل از مصرف و در زمان انتظار آن را هم بزنید.
ماکارونی (با سس سرد)	۳۵۰ گرم	۶۰۰ وات	۳/۵ -۴/۵	۳	ماکارونی (از قبیل اسپاگتی یا egg noodles) را روی یک بشقاب سرامیکی تخت قرار دهید. روی آن را با سلفون مخصوص مایکروویو بپوشانید. قبل از سرو غذا آن را هم بزنید.
اسپاگتی با سس (سرد)	۳۵۰ گرم	۶۰۰ وات	۴-۵	۳	آن را داخل بشقاب سرامیکی گود بریزید . درب پلاستیکی روی آن قرار دهید. هنگام گرم شدن، در زمان انتظار و قبل از مصرف آن را هم بزنید.
غذای یک نفره (سرد)	۳۵۰ گرم ۴۵۰ گرم ۵۵۰ گرم	۶۰۰ وات	۴/۵-۵/۵ ۵-۶ ۵/۵-۶/۵	۳	۲ تا ۳ غذای یکنفره را در روی ظرف سرامیکی قرار داده و روی آن را بپوشانید.

فارسی

گرم کردن مجدد غذا و شیر بچه

از توان و زمان تعیین شده در این جدول به عنوان راهنما استفاده کنید.

غذا	توان	وزن	زمان (دقیقه)	زمان انتظار (دقیقه)	دستورالعمل ها
غذای بچه (سبزیجات+ گوشت)	۱۹۰ گرم	۶۰۰ وات	۳۰ ثانیه	۲-۳	آن را داخل یک بشقاب سرامیکی گود بریزید. درب آن را بگذارید. پس از گرم شدن خوب آن را هم بزنید. زمان انتظار آن ۳-۲ دقیقـه است. مجدداً آن را هم زده و حرارت آن را بررسی کنید.
پوره بچه (حبوبات+ شیر+ میوه)	۱۹۰ گرم	۶۰۰ وات	۲۰ ثانیه	۲-۳	آن را داخل یک بشقاب سرامیکی گود بریزید. درب آن را بگذارید. پس از گرم شدن خوب آن را هم بزنید. زمان انتظار ۳-۲ دقیقـه اسـت. مجـدداً آن را هم بزنید. قبل از خوراندن آن به بچه حرارت آن را به دقت بررسی کنید.
شیربچه	۱۰۰میلی لیتر ۲۰۰میلی لیتر	۳۰۰ وات	۴۰-۳۰ ثانیه ۱ دقیقه ۱۰-۱ دقیقه	۲-۳	آن را داخل یک بطـری شیشه ای استرلیزه بریزید و وسط صفحه گردان بگذاریـد . درب آن را بگذاریـد. قبل از خوراندن ، خوب آن را تکان دهید زمان انتظارآن حدود ۲ دقیقه اسـت. حرارت آن را قبل از خوراندن بـه دقـت بررسی کنید.

یخ‌زدایی دستی

مایکروویو یکی از بهترین راهها برای یخ زدائی مواد غذائی منجمـد اسـت. مایکروویو به آرامی و در کوتاه ترین زمان ممکن ،غذاهای منجمد را یخ زدائی میکند.

یخ مرغ منجمد باید قبل از پخته شدن ذوب شود هر گونه نوارهای فلزی برداشته و آنها را از بسته بندی خارج کنید تا تمامی آب موجود خارج شود.
غذاهای منجمد را در یک ظرف بدون پوشش قرار دهید آنها را زیر و رو کرده تا هرگونه مایع اضافی خارج شود دل و جگر آن را درآورید .
غذا را هر چند دقیقه یکبار بررسی کنید تا مطمئن شوید که گرم نشده باشد.
در صورتیکه قسمتهای نازکتر و کوچکتر غذای یخ زده در حال گرم شدن هستند می توانید آنها را با قطعه‌های کوچک آلومینیوم در حین یخ زدایی ببندید.
در صورتیکه سطح بیرونی جوجه ها شروع به گرم شدن کرد، ذوب کردن را متوقف کرده و قبل از ادامه آنرا به مدت ۲۰ دقیقه در ظرف بگذارید.
ماهی، گوشت و مرغ را به حال خـود بگذاریـد تا کاملاً یـخ آنان آب شود. زمان کامل یخ زدائی بستـگی به میزان انجماد آنان دارد.
لطفا به جدول بالا مراجعه کنید.

نکته: غذاهای تخت بهتر از غذاهای ضخیم و مقادیر کم بهتر از مقادیر زیاد یخ زدائی می شوند. این نکته را هنگام منجمد کردن و یخ زدائی غذاهای مختلف مد نظر داشته باشید.

برای یخ زدایی غذاهای منجمد با دمای تقریباً ۱۸- تا ۲۰- درجه سانتیگراد از جدول روبرو به عنوان راهنما استفاده کنید.

کلیه غذاهای منجمد را با توان (۱۸۰ وات) یخ زدائی کنید.

غذا	وزن	زمان (دقیقه)	زمان انتظار (دقیقه)	دستورالعمل ها
گوشت				
چرخ کرده گاو	۲۰۰ گرم	۶-۷	۱۵-۳۰	گوشت را روی یک بشقاب سرامیک تخت بگذارید لبه های نازک گوشت را با آلومینیوم بپوشانید. پس از گذشت نصف زمان ، آن را برگردانید.
استیک خوک	۴۰۰گرم ۲۵۰ گرم	۱۰-۱۲ ۷-۸		
مرغ				
قطعات جوجه	۵۰۰ گرم ۲ تکه	۱۵-۱۴	۶۰-۱۵	ابتدا قطعات جوجه با پوست و یا مـرغ کامل را با سینـه به طرف پایین روی یک بشقاب سرامیکی تخت قرار دهید. لبـه های نازک ماننـد بال هـا را با آلومینیـوم بپوشانیـد پـس از گذشت نصف زمان ، تعیین شده آن را برگردانید.
مرغ کامل	۱۲۰۰ گرم	۳۴-۳۲		
ماهی				
تکه های ماهی	۲۰۰ گرم	۶-۷	۲۵-۱۰	ماهیهای منجمد را در وسط یک بشقاب سرامیکی تخت قرار دهید. قطعات نازک را زیر قطعات ضخیم بگذارید. لبه هـای نازک را با آلومینیوم بپوشانید . پس از گذشت نصف زمان تعیین شده آن را برگردانید.
ماهی کامل	۴۰۰ گرم	۱۳-۱۱		
میوه				
(دانه دار)	۲۵۰ گرم	۷-۶	۱۰-۵	میوه را روی یک سینی گرد و شیشه ای تخت با قطر زیاد قرار دهید.
نان				
نان حلقوی (هر کدام ۵۰ گرم)	۲ قرص	۱/۵-۱	۲۰-۵	نان ها را بـه صورت دایره و یا عمودی (مثل یک برج) روی یـک کاغذ آشپزی قرار داده و در وسـط صفحه گردان بگذارید. پس از گذشت نصف زمان تعیین شده ، آن ها را برگردانید
تست / نان	۴ قرص	۳-۲/۵		
ساندویچی آلمانی (گندم آرد گندم سیاه)	۲۵۰ گرم	۵/۴-۴		
	۵۰۰ گرم	۹-۷		

فارسی

کباب پز

المنت های حرارتی کباب پز زیر سقف دستگاه قرار دارند. وقتی درب دستگاه بسته وصفحه گردان در حال چرخش باشد، کار میکند. چرخش صفحه گردان باعث می شود که غذا به صورت یکنواخت برشته وسرخ شود. اگر کباب پز را ٤ دقیقه قبل از شروع کار گرم کنیم ، غذا ها زودتر سرخ می شوند.

لوازم مناسب برای کباب کردن

این لوازم باید ضد اشتعال بوده و فلزی باشند. هرگز از لوازم پلاستیکی استفاده نکنید چون ذوب می شوند.

غذای مناسب برای کباب کردن:

غذاهای مناسب برای کباب کردن همبرگر ، بیکن ، استیک ، ماهی ، ساندویچ ، انواع نان ها و گوشت می باشند.

نکات مهم

وقتی فقط از حالت کباب پز استفاده می کنید، مطمئن شوید که المنت های حرارتی سقف در حالت افقی قرار دارند. بیاد داشته باشید که غذا باید روی پایه بلند قرار بگیرد ، مگر اینکه شرایط دیگری تعیین شده باشد.

مایکروویو کباب پز

این حالت پخت غذا شامل انتقال حرارت ایجاد شده توسط کباب پز و امواج مایکروویو می باشد. وقتی درب دستگاه بسته و صفحه گردان در حال گردش باشد، این حالت فعال می شود. به علت چرخش صفحه گردان ، غذا به طور یکنواخت سرخ می شود. سه حالت ترکیبی (۲ گانه)در این دستگاه وجود دارد، ۶۰۰ وات کباب پز، ٤۵۰وات کباب پز،و ۳۰۰ وات کباب پز .

لوازم آشپزی برای پخت در حالت مایکروویو کباب پز:

لطفاً از لوازمی برای آشپزی استفاده کنید که امواج مایکروویو بتواند از آن عبور کند. لوازم آشپزی باید ضد اشتعال باشند.
لوازم آشپزی فلزی را در حالت آشپزی ترکیبی (۲ گانه) استفاده نکنید . از لوازم پلاستیکی استفاده نکنید، چون ذوب می شوند.

غذاهای مناسب پختن در حالت مایکروویو کباب پز :

غذاهای مناسب برای پختن در این حالت تمامی غذاهای پخته شده که نیاز به گرم کردن مجدد و سرخ شدن داشته باشند هم چنین غذاهائی که نیاز به زمان کوتاهی برای پختن و یا سرخ شدن داشته باشند هستند. این حالت برای سرخ کردن و پختن غذاهای ضخیم نیز مناسب است.
(برای مثال جوجه که باید آن را در حین پخت زیر و رو کنید.
(لطفا برای جزئیات بیشتر به جدول کباب پز مراجعه کنید.)

نکته مهم :

هر وقت از این حالت استفاده میکنید، مطمئن شوید که المنت های حرارتی سقف در وضعیت افقی قرار دارند. غذاها باید روی پایه بلند گذاشته شود، اگر دستور العمل دیگری ندارید، آنرا مستقیماً روی صفحه گردان قرار دهید.

لطفاً برای اطلاعات بیشتر به جدول صفحه بعد مراجعه کنید.
اگر می خواهید هر دو طرف غذا را سرخ کنید ، آن را پشت و رو کنید.

راهنمای کباب کردن غذاهای منجمد

از توان و زمان ارائه شده در جدول برای راهنمایی استفاده کنید.

غذا	توان	وزن	زمان (دقیقه)	زمان انتظار (دقیقه)	دستورالعمل ها
نان حلقه ای (هر کدام ۵۰ گرم)	۲ ٤	کباب پز + MW	۳۰۰ وات+ کباب پز ۱/۵-۲ ۲/۵-۳	فقط کباب پز ۲-۳ ۲-۳	نان ها را به شکل دایره به نحوی بچینید که پشت نانها به سمت بالا و روی آن ها مستقیماً روی صفحه گردان باشد. روی نان را به میزان مطلوب برشته نمائید. ۵-۲ دقیقه صبر نمائید.
باگت / نان سیردار	۲۰۰ گرم-۲۵۰ گرم (۱ قطعه)	کباب پز +MW	MW٤۵۰+ کباب پز ۳/۵-٤	فقط کباب پز ۲-۳	باگت های منجمد را به شکل مورب بر روی کاغذ آشپزی چیده و سپس روی پایه قراردهید ، بعد از اتمام کار برای ۳-۲ دقیقه صبر نمائید.
گراتین (سبزیجات/ سیب زمینی)	٤۰۰ گرم	MW٤۵۰+ کباب پز	۱۳-۱۵	-	گراتین منجمد را در ظرف پیرکس کوچک بریزید .ظرف را روی پایه قرار دهید. بعد از اتمام کار ۳-۲ دقیقه صبر نمائید.
پاستا (کانولینی ، ماکارونی ، لازانیا)	٤۰۰ گرم	۶۰۰ وات+ کباب پز	۱٤-۱۶	-	پاستا منجمد را در ظرف پیرکس مستطیل شکل تخت بریزید. ظرف را مستقیماً بر روی صفحه گردان قرار دهید.بعد از اتمام کار ۳-۲ دقیقه صبر نمائید.
گراتین ماهی	٤۰۰ گرم	MW٤۵۰+ کباب پز	۱۶-۱۸	-	گراتین ماهی را در ظرف پیرکس مستطیل شکل تخت بریزید .ظرف را مستقیماً بر روی صفحه گردان قرار دهید.بعد از اتمام کار ۳-۲ دقیقه صبر نمائید.

فارسی

راهنمای پخت غذا تازه با کباب پز

کباب پز را قبلاً به مدت ٤ دقیقه گرم کنید .
از توان و زمان تعیین شده در این جدول به عنوان راهنما استفاده کنید.

غذا	توان	وزن	زمان (دقیقه)	زمان انتظار (دقیقه)	دستورالعمل ها
قرص های نان	٤ قرص (هر کدام ۲۵ گرم)	فقط کباب پز	٤/٥-۳/٥	٤-۳	قرص های نان را کنار یکدیگر روی پایه قرار دهید.
نان حلقه ای (پخته شده)	٤-۲ تکه	فقط کباب پز	۲/٥-۳/٥	۱/٥-۲/٥	نان های حلقه ای را به نحوی بر روی صفحه گردان بچینید که پشت نانها رو به بالا باشد.
گوجه فرنگی کباب شده	۲۰۰ گرم (۲ عدد) ٤۰۰ گرم (٤ عدد)	۳۰۰ وات+ کباب پز	۳/٥-٤/٥ ٥-٦	-	گوجه فرنگی ها را نصف کنید . مقداری پنیر روی آنها بگذارید. آنها را روی یک سینی پیرکس گرد یا تخت قرار دهید. سینی را روی پایه بلند بگذارید.
گوجه فرنگی با پنیرو نان برشته	٤ عدد (۳۰۰ گرم)	۳۰۰ وات+ کباب پز	٤-٥	-	ابتدا نان ها را برشته کنید. آنها را روی پایه بلند قراردهید. زمان انتظار ۳-۲ دقیقه است.
نان برشته هاوایی (نان همبرگر- رُامبون ، آناناس- پنیر)	۲ تکه (۳۰۰ گرم) ٤ تکه (٦۰۰ گرم)	٤٥۰ وات+ کباب پز	۳/٥-٤/٥ ٦-۷	-	اول تکه های نان را برشته کنید ، این نان برشته را در پایه بلند قرار دهید. ۲ تا از تستها را مقابل یکدیگرمستقیماً روی پایه قرار دهید. زمان انتظار ۳-۲ دقیقه است.
سیب زمینی پخته	۲٥۰ گرم ٥۰۰ گرم	٦۰۰ وات+ کباب پز	٤/٥-٥/٥ ٦/٥-۷/٥	-	سیب زمینی ها را نصف کنید. دو عدد را مقابل هم و ٤ عدد را به صورت دایره در اطراف و روی پایه بلند قرار دهید.
سیب زمینی رنده شده و سبزیجات (سرد)	٥۰۰ گرم	٤٥۰ وات+ کباب پز	۹-۱۱	-	آنها را در داخل یک سینی شیشه ای چهار گوش پیرکس بزرگ بریزید و روی پایه بلند قرار دهید. پس از پخته شدن ۳-۲ دقیقه صبر کنید.
قطعات مرغ	٤٥۰ گرم (۲ تکه) ٦٥۰ گرم (۳-۲ تکه) ۸٥۰ گرم (٤ تکه)	۳۰۰ وات+ کباب پز	۷-۸ ۹-۱۰ ۱۱-۱۲	۷-۸ ۸-۹ ۹-۱۰	قطعات مرغ را روغن بمالید. به صورت دایره روی پایه بلند بگذارید. پایه را روی فلزی لعابی قرار دهید. بعد از پختن ۳-۲ دقیقه صبر کنید.
جوجه کبابی	۹۰۰ گرم ۱۱۰۰ گرم	٤٥۰ وات+ کباب پز	۱۰-۱۲ ۱۲-۱٤	۹-۱۱ ۱۱-۱۳	جوجه را با روغن و ادویه آغشته نمایید. یک طرف جوجه را به سمت پایین و طرف دیگر را به مستقیماً برروی صفحه گردان قرار دهید. بس از اتمام کار ٥ دقیقه صبر کنید.
گوشت بره (متوسط)	٤۰۰ گرم (٤ قطعه)	فقط کباب پز	۱۰-۱۲	۸-۹	به گوشت روغن بمالید.آنها را روی پایه بلند گذاشته پایه را روی سینی فلزی لعابی قرار دهید. پس از اتمام کار۳-۲ دقیقه صبر کنید.

راهنمای پخت غذا تازه با کباب پز

غذا	توان	وزن	زمان (دقیقه)	زمان انتظار (دقیقه)	دستورالعمل ها
استیک خوک	۲٥۰ گرم (دو تکه) ٥۰۰ گرم (چهار تکه)	MW+کباب پز	۳۰۰ وات+ کباب پز ٦-۷ ۸-۱۰	فقط کباب پز ٥-٦ ۷-۸	به استیک روغن بمالید. آنها را بصورت دایره روی پایه بلند گذاشته. پایه را روی سینی فلزی لعابی قراردهید. پس از اتمام کار ۳-۲ دقیقه صبر کنید.
ماهی کباب شده	٤٥۰ گرم ٦٥۰ گرم	۳۰۰ وات+ کباب پز	٦-۷ ۷-۸	۷-۸ ۸-۹	به پوست ماهی روغن بزنید. دو عدد ماهی را کنار هم (سر یک ماهی کنار دم ماهی دیگر) روی پایه بلند بگذارید.
سیب پخته	۲ سیب ٤۰۰ گرم ٤ عدد ۸۰۰ گرم	۳۰۰ وات+ کباب پز	٦-۷ ۱۰-۱۲	-	داخل سیب ها را خالی کنید آنها را با کشمش و مربا پر کنید. مقداری خلال بادام روی آن بگذارید .سیبها را روی ظرف پیرکس تخت قرار داده سپس ظرف را مستقیماً روی صفحه گردان بگذارید.

نکات مهم

آب کردن کره
۵۰ گرم کره را داخل یک بشقاب گود و کوچک شیشه ای قرار داده و روی آن را با درب پلاستیکی بپوشانید و با ۹۰۰ وات توان ، حدود ۴۰ -۳۰ ثانیه آن را گرم کنید تا کره آب شود.

آب کردن شکلات
۱۰۰ گرم شکلات را داخل یک بشقاب گود ، کوچک شیشه ای قرار دهید . با ۴۵۰ وات توان ، حدود ۵-۳ دقیقه آن را گرم کنید تا آب شود. یک یا دوبار هنگام آب شدن آن را هم بزنید.
برای بیرون آوردن آن از دستکش استفاده کنید.

آب کردن عسل شکر زده
۲۰ گرم عسل را داخل یک بشقاب گود کوچک شیشه ای قرار دهید . با ۳۰۰ وات توان حدود ۳۰-۲۰ ثانیه آن را گرم کنید، تا شکرکهای عسل آب شود.

آب کردن ژلاتین
ورقه های خشک ژلاتین (۱۰ گرم) را مدت ۵ دقیقه داخل آب سرد بگذارید .پس از گرفتن آب ورقه ها ،آنها را داخل یک ظرف پیرکس کوچک بگذارید و با ۳۰۰ وات توان حدود ۱ دقیقه آنرا گرم کنید. پس از آب شدن آن را هم بزنید.

پختن کیک های تزئینی یخ زده / ژله دار
۱۴ گرم ژله آماده را با ۴۰ گرم شکر و ۲۵۰ گرم آب سرد مخلوط کنید . داخل یک ظرف پیرکس بریزید و با ۹۰۰ وات ، حدود ۴/۵ -۳/۵ دقیقه آن را بپزید، تا ژله شفاف شود.دوباره هنگام پختن آن را هم بزنید.

پختن مربا
۶۰۰ گرم میوه (مثلاً میوه مخلوط) را داخل یک ظرف پیرکس درب دار به اندازه مناسب بریزید.
۳۰۰ گرم شکر به آن اضافه کرده و هم بزنید. با ۹۰۰ وات توان
حدود ۱۲-۱۰ دقیقه آن را بپزید.
چندین بار هنگام پختن آن را هم بزنید. بلا فاصله آن را داخل شیشه مربای درب دار بریزید.

پختن دسر (PUDDING)
پودر را با شکر و شیر (۵۰۰ میلی لیتر)و با استفاده از دستور العمل ها مخلوط و خوب هم بزنید. از یک ظرف پیرکس مناسب و درب دار استفاده کنید. با ۹۰۰ وات توان ، حدود ۷/۵ - ۶/۵ دقیقه آن را بپزید . چندین بار هنگام پختن آن را هم بزنید.

بو دادن بادام
۳۰ گرم مغز بادام را روی یک بشقاب سرامیکی متوسط پخش کنید . با ۶۰۰ وات ، حدود ۴/۵ تا ۳/۵ دقیقه آن را هنگام بو دادن به هم بزنید . بگذارید ۳-۲ دقیقه داخل فر بماند.
هنگام بیرون آوردن بادامها از دستکش استفاده کنید.

راهنمای آشپزی

قطعات مشروحه زیر در مایکروویو شما باید مرتباً تمیز شوند تا از تجمع روغن و ذرات غذا بر روی دستگاه جلوگیری شود:

- ***سطوح داخلی و خارجی***
- ***درب و درزگیر های آن***
- ***حلقه و صفحه گردان***

☚ **همیشه** مطمئن شوید که درزگیر درب ها تمیز و به آسانی باز و بسته شوند.

☚ عدم نگهداری و نظافت مناسب دستگاه باعث خرابی سطوح داخلی شده و اثر مستقیم بر کارآئی دستگاه داشته و احتمالاً باعث صدمه دیدن دستگاه می شود.

۱. سطوح خارجی را با پارچه نرم ، آب گرم و کف تمیز کنید. سپس آن را شسته و خشک نمایید.

۲. هر گونه مواد غذایی ریخته شده و یا لکه روی سطوح داخلی و یا صفحه گردان را با پارچه و کف تمیز کرده، شسته و سپس خشک نمائید.

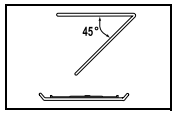
۳. برای از بین بردن ذرات سخت و خشک شده غذا و از بین بردن بوها ، یک فنجان آب لیمو رقیق شده را روی صفحه گردان قرار داده و با حداکثر توان به مدت ۱۰ دقیقه آن را گرم کنید.

٤. در موقع لزوم قطعات قابل شستشو را در ماشین ظرفشویی بشوئید.

✉ آب داخل منافذ و شیارهای تهویه **نریزید. هرگز** از وسائل ساینده یا حلال های شیمیائی استفاده نکنید.دقت لازم را هنگام تمیز کردن نوار درب به کار ببرید تا مطمئن شوید هرگز مواد غذائی :

- روی آنها انباشته نشود
- مانع بستن راحت و کامل درب نشود

✉ کلیه منافذ و حفره های فر را بلا فاصله پس از هر بار استفاده با محلول رقیق پاک کننده تمیز کنید.اما قبل از تمیز کردن صبر کنید تا فر مایکروویو کاملاً سرد شود.



هنگام تمیز کردن قسمت بالایی داخل دستگاه ، بهتر است تا گرم کن را در زاویهٔ ٤٥ قرار داده سپس دستگاه را تمیز نمائید.

تعمیر و نگهداری فر مایکروویو

نکات و ملاحظات ساده ای را هنگام نگهداری وسرویس مایکروویو مد نظر داشته باشید.

زمانی که درب و یا درز گیر درب صدمه دیده است نباید از فر استفاده شود:

- ***لولا شکسته است***
- ***درزگیرهای خراب است***
- ***قاب فر خراب یا فرورفته است***

فقط پرسنل متخصص و با تجربه باید تعمیر و سرویس مایکروویو را انجام دهند.

هرگز قاب خارجی فـر را بر ندارید. اگر دستگـاه عیب داشتـه و نیـاز به سرویـس دارد و یا در ارتباط با مشکل آن شک دارید:

- آن را از پریز برق جدا کنید.
- با نزدیکترین نمایندگی خدمات پس از فروش تماس بگیرید.

✉ اگر می خواهیـد از دستگـاه به طـور موقـت استفاده نکنیـد یـک مـکان خشـک و بـدون گرد و خاک را انتخاب نمائید.

علت : گـرد و خـاک و رطوبـت بـر کـارکـرد قطعـات داخـلی دستگـاه اثـر منفـی می گذارند.

✉ این فر مایکروویو برای فعالیتهای تجاری مناسب نیست.

مشخصات فنی

سامسونگ همواره در تلاش است تا کیفیت محصولات خود را بهبود ببخشد. بنابراین مشخصات و دستور العملهای ارائه شده مربوط به این دستگاه ممکن است بدون اعلام قبلی تغییر کند.

مدل	GE280
منبع برق	۵۰ هرتز ~ ۲۳۰ V
مصرف برق مایکروویو کباب پز حالت ترکیبی	 ۱۴۰۰ وات ۱۳۰۰ وات ۲۷۰۰ وات
توان خروجی	۱۰۰ وات /۹۰۰ وات (IEC-705)
فرکانس کارکرد	۲۴۵۰ مگاهرتز
مگنترون	(۳۱) OM75P
روش خنک سازی	پنکه خنک کننده
ابعاد (طول x عرض x ارتفاع) سطح خارجی دستگاه داخل دستگاه	 میلیمتر ۴۱۶x ۲۹۷ x ۵۱۷ میلمتر ۳۴۹x ۲۴۱ x ۳۳۶
حجم	۲۸ لیتر
وزن خالص	 تقریباً ۱۶ کیلو گرم

SAMSUNG ELECTRONICS